BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Stöllen fc. 1779.

<366078234100l9

<366078234100l9

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 1033.

Oeconomica. Lexica 17.

~~Oec. gen. N°. 22.~~

VIVAT
IOSEPHUS
PATER
PATRIAE

Oeconomische Encyklopädie,

oder

allgemeines System

der

Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz.

Erster Theil,

von Aa bis Am. Mit 10 Kupfern.

Brünn,

gedruckt bey Joseph Georg Traßler, Buchdrucker,
Buch- und Kunsthändler.

1787.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Einem verehrungswürdigen

deutschen Publikum

in den sämtlichen

kaiserl. königl. Staaten

widmet

voll Ehrfurcht und Dankbarkeit

dieses Werk

der

Herausgeber.

Verehrungswürdiges

Publikum!

Dir übergeb ich ein Werk, zu dessen Unternehmung mich nur allein Patriotismus anreizte, zu dessen Ausführung mich Deine großmüthige Unterstützung immer mehr anfeuerte, und dessen Vollendung die Fortdauer Deiner Huld mich mit Entzücken entgegen sehen läßt. Dein Beyfall bey meiner ersten Ankündigung flößte mir Muth und Kraft ein, allen Hindernissen entgegen zu stehen und sie zu überwinden. Deine Zufriedenheit bey Erfüllung meines

Ver-

Versprechens wird mich immer mehr und mehr mit Thätigkeit beleben. Schätze mich Deiner fernern Unterstützung werth, und ewiger warmer Dank wird dafür in dem Herzen desjenigen leben, der Deine Gewogenheit mit ehrfurchtsvoller Achtung fühlt, und kein größeres Glück kennt, als aller Welt zu sagen, er sey,

verehrungswürdiges Publikum!

Dein

Mitbürger.

Vorbericht
des Herausgebers.

Der huldreichsten Begünstigung unsers weisen Monarchen und der bereitwilligsten Unterstützung meiner edeldenkenden Mitbürger gewiß, wagt ich es, eine neue Ausgabe der ökonomisch-technologischen Encyklopädie und Kunstgeschichte nach der vortrefflichen Uebersetzung und Verbesserung des gelehrten Herrn D. J. G. Krünitz zum Gebrauch der kaiserl. königl. Staaten zu unternehmen. Den Beyfall, den man durch häufige Unterschreibung dieser wichtigen Unternehmung schenkte, erkenn ich hiedurch öffentlich mit dem ehrfurchtsvollsten Danke, und ich glaube, dieses nicht deutlicher beweisen zu können, als wenn ich mein zu wiederholtenmalen gegebenes Versprechen als ehrlicher Mann und auf das pünktlichste erfülle.

Ich

Ich versprach dieses in seiner Art einzige litterarische Product mit all der typographischen Schönheit zu liefern, welche dem Auge des Lesers Anmuth und seinem Gebrauche Bequemlichkeit gewähren könnte. Meine Herren Abnehmer werden bey Prüfung des ersten Theils mir die Gerechtigkeit wiederfahren lassen, daß ich aufs beste geleistet, was ich versprochen, und daß meine Ausgabe besonders an Vortrefflichkeit der Kupferstiche gewiß nicht im mindesten der Original-Ausgabe nachstehe; wo nicht in manchem Betrachte vorgehe.

Erhalte ich Beweise von dieser Zufriedenheit meiner gütigen Unterstützer, so ist mein Zweck erreicht, meine Mühe belohnt, und die Herren, die mein gutherziges Unternehmen im voraus zu verschreyen sich bemühten, werden sich ihrer so voreilig verbreiteten Besorgniß um so mehr schämen müssen.

Von dem innern Werthe dieses vortrefflichen Werkes, und dem ruhmvollen Unternehmen des Herrn D. J. G. Krünitz, dasselbe

durch-

durch eine deutsche Uebersetzung nicht nur gemeinnützig, sondern durch selbst eigene mühsame Bearbeitung noch weit vollkommener zu machen, hier erst weitläuftig zu sprechen, würde überflüßig seyn. Jenes spricht für sich selbst, und der Nutzen, den jeder Bürger des Staats daraus schöpfen kann, muß dem Hrn. D. J. G. Krünitz in allen Herzen ein unvergeßliches Andenken seines so ruhmvollen Unternehmens stiften. Unmöglich kann daher dieser verdienstvolle Mann mir es übel deuten, wenn ich auch meinen Mitbürgern dieses Werk gemeinnütziger zu machen gesucht habe.

Der zweyte Theil wird, so wie ich es versprochen, folgen; und sofort die übrigen bis zu gänzlicher Vollendung des Werkes. Ich werde mich eben so wenig von Hindernissen abschrecken lassen, als gewiß ich mir schmeichle, daß durch Thätigkeit und Aufmerksamkeit der Abdruck jedes folgenden Theiles immer genauer seyn, und die Anzahl meiner Gönner mir vermehren wird. Eben so leb ich der angenehmen Hoffnung, daß meine Herren Abnehmer, mir meine etwa in diesem

Theile

Theile vorkommenden Buchstabenfehler, gewiß nicht zum großen Verbrechen anrechnen, sondern mit Gütigkeit nachsehen werden.

Allen den Herren, die mir bey Erscheinung dieses oder eines der folgenden Theile, wie schon bey meiner Ankündigung geschah, Fehde zu bieten Willens seyn sollten, mach ich hiedurch mit aller nur möglichen Freymüthigkeit bekannt, daß ich bey meiner Liebe zum Frieden auf alle Fehde Verzicht gethan habe, und also mich nie entschließen werde, auf irgend etwas dieser Art zu antworten.

Mir genügt, wenn meine edeldenkenden Mitbürger mich auch in der Folge einer eben so großmüthigen patriotischen Unterstützung würdigen, als ich schon beym Anfange meines Unternehmens genossen zu haben mich rühmen kann. Dies soll mein Stolz und Ruhm seyn!

Brünn, den 30. April,
1787.

Joseph Georg Traßler.

A. A.

Ah! ist in der deutschen Sprache theils ein Wort der Jammernden, theils ein Zuruf und eine Stimme der Kärner und Fuhrleute, insonderheit in Thüringen, womit sie die Pferde aufmuntern, ihre Kräfte anzustrecken, indem sie dieselben zum Gehorsame gegen dieses und andere Worte, z. B. Oh! Horro! Schwude! Thule! gewöhnt haben, da sich dann dieses vor andern Thieren unsers zahmen Haus-Viehes gelehrige Thier gemeiniglich ohne Zaum und Peitsche darnach zu richten pfleget.

* Aal, Fr. Anguille, heißen bey den wollenen Zeugmanufacturen die Riegel, oder falschen Falten und Brüche, welche bey dem Walken in den Tüchern entstehen, wenn die Walkmüller ihre Stampfen nicht sorgfältig genug besichtigen.

Aal, Lat. Anguilla, Fr. Anguille, ein bekannter Fisch, von glattem, langen und geschlanken Leibe, welcher einer Schlange nicht ungleich sieht, und mehrentheils in süßen Wässern, Flüssen und Seen seinen Aufenthalt hat, bisweilen aber auch in das Meer hinabsteigt. Sein Maul ist mit ganz kleinen Zähnen besetzt. Seine Floßfedern, deren an der Zahl zwo sind, stehen neben den Ohren (Kiemen.) Er läßt sich sehr schwer in der Hand halten, weil seine Haut schmierig, schleimig, und mithin sehr schlüpfrig ist. Das Männchen hat einen kürzern, dickern und breitern Kopf, als das Weibchen.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MÜNCHEN

Der Aal lebt im süßen und klaren Wasser. Das trübe Wasser ist ihm schädlich, und sogar tödlich. Man bemerket, daß der Aal der einzige unter den Fischen des süßen Wassers ist, welcher in das Meer tritt. Er kann lange außer dem Wasser leben. Der P. Vaniere, welcher kein anderes, als das reine, leichte und süße Wasser, für ein heilsames erkennet, giebt zum Kennzeichen eines solchen Wassers an, wenn sich viele Aale darin finden. Es pflegen auch die Fischer, welche dergleichen fangen wollen, ihre Reusen vor das Schutzbret an einem Mühlen-gerinne, oder mitten in Ströhme, zu legen, als an Oerter, wo das Wasser fast beständig sehr klar und schnell, und folglich recht durchgearbeitet und sehr süß ist. Wenn man demnach zur Zeit der Ueberschwemmungen, und im trüben Wasser, viele Aale fängt, so kann man gewiß glauben, daß dieser Fisch daselbst auf seinen Raub ausgehet, oder sich vielleicht dessen, wie eines Schleyers, zur Begünstigung seiner Flucht, bedienet. Sobald er irgend einen Gegenstand der Furcht gewahr wird, macht er wirklich das klare Wasser trüb, indem er den Schlamm, oder Sand des Bodens, oder Ufers, aufrühret.

Das Fleisch des Aals ist schleimig, und überaus nahrhaft. Der im Meere hat das beste Fleisch. Um diesen Fisch, wenn man ihn auf einmal häufig fängt, aufzubehalten, oder sein schleimiges und klebriges Wesen zu verbessern, salzet man ihn ein.

Das Fett vom Aal, in die Ohren getban, wird als eine gute Arzney für die Taubheit angepriesen, auch bedient man sich desselben in der verstopften goldenen Ader, wider die Flecken nach den Pocken, und zur Beförderung des Wachsthums der Haare.

Der Aal ist gefräßig; er ernähret sich von kleinen Fischen, Fröschen, Würmern, und läßt sich daher auch leicht mit der Angel fangen. Man hat bemerkt, daß Aale sich aus einem Teiche heraus begeben haben, um

ent-

entweder in einen andern zu gehen, oder kleine, im Grase verborgene Schnecken aufzusuchen.

Die Aale lassen ihre Jungen lebendig von sich. Man behauptet, daß einige Roßtäuscher den abgetriebenen Pferden Aale in den Mastdarm stecken, damit sie darnach fetter und munterer aussehen mögen; und daß einige Hufschmiede ein hartschlägiges Pferd einen lebendigen Aal verschlingen lassen, damit es, indem derselbe durch dessen Gedärme hindurchgehet, purgire.

* In Holland macht man den Unterschied, daß man diejenigen Aale heißt, die in trüben Wässern leben, deren es daselbst eine Menge giebt; diejenigen aber, die sich in frischen Wässern aufhalten, werden Paaling genennet, und den andern weit vorgezogen. Bey Tage liegt der Aal still; bey Nacht suchet er seine Nahrung, und hält sich gern allein von andern Fischen abgesondert. Wo er Weizen, oder Erbsen nahe am Ufer merket, tritt er, insonderheit, wenn sie in der Blüthe sind, auf das Land hinaus, sich darin zu weiden, wiewohl zu seinem Unglück, wenn der Ackermann solches gewahr wird, und eine Furche vor den Acker ziehet, über welche er nicht zurück nach dem Wasser kommen kann, und sich gefangen geben muß.

Der Aal hat ein hartes und zähes Leben. Wenn man in ein Gefäß etwas Erde thut, Wasser darauf giesset, über dieses breitblätteriges Gras, oder Schilf legt, und lebendige Aale hinein setzt, so bleiben sie lebendig, und lassen sich weit und breit verschicken.

Sein Fleisch ist fett und süß, daher es für schleimig und ungesund geachtet wird, wiewohl man hierin nicht durchgängig einerley Meynung ist. So viel ist gewiß, daß er bey den Alten unter die niedlichsten Speisen gezählet, und sehr hoch gehalten worden. Insgemein wird er den Kranken verbothen; den Schwindsüchtigen aber, und denen, die mit einer auszehrenden Krankheit, oder auch mit der Milzsucht und Säure des Magens, behaf-

tet sind, wird er als nahrhaft zugelassen, oder angerathen. Wenn er frisch ist, so wird ihm die Haut, vornämlich, wenn er groß ist, abgestreift, (wiewohl dieses nicht von allen gutgeheißen, sondern vielmehr denselben mit heißer Asche abzureiben, oder mit Wasser abzubrühen, gerathen wird,) zerstückt, scharf aus dem Salze abgesotten, und entweder mit gutem Weinessig, oder mit einer Tütsche von Sauerampfer, mit etwas Essig, oder Citronensafte genossen. Oder, er wird mit Salbeyblättern gespickt, auf einem Roste gebraten, oder auch wenn er zuvor mit lauterem Wasser übersotten, und solches rein abgegossen worden, in einem Tiegel in Buttter gebacken, mit zerriebenen Salbeyblättern bestreuet, und mit Citronensafte beträuft. Die Franzosen richten ihn auf eine besondere Weise zu, die sie à la Galantine nennen, und welche man in Jo. Sigism. **Elsholzen** neuem Tischbuche S. 407, beschrieben findet.

Das Blut des Aals soll insbesondere den Augen höchst schädlich seyn; so gar daß ein Mensch, wenn ihm etwas davon in die Augen kömmt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen davon blind werden kann; daher derjenige, der ihn aufschneidet, sich dabey wohl vorzusehen hat. Das Fett wird, nachdem es aus dem Eingeweide ausgesotten worden, zum Brennen in den Lampen, statt des Oehles, und wie der Thran, wie auch die Wägen damit zu schmieren, verbraucht. Das warme Blut, mit Wein vermischt, soll wider die Darmgicht dienen. Die Leber, mit der Galle getrocknet, wird zur Beförderung der schweren Geburt angewendet. Wie aus der Aalgalle eine Farbe zu bereiten, s. im Art. Galle. Nicht weniger dienet die abgezogene und gedörrte Haut von einem Aale, wenn sie in Wein, Bier oder Kosent aufgekocht und erweicht, und hernach so warm, als es nur erleidlich, um verstauchte oder verrückte Glieder gewickelt wird, dieselben wieder zu recht zu bringen. Die Haut, wenn sie ausgereckt ertrocknet, dienet zu Riemlein, oder zu Blättern

oben um den Spinnrocken; wenn sie aber zusammengedrehet worden, so ist sie anstatt eines Ochsen-Ziemers oder Bensels zu gebrauchen. Wenn man mit dem blutigen Ende eines Aalkopfes, der nur erst abgeschnitten worden, ein Hühnerauge oder Warze berühret, und denselben hernach unter eine Traufe verscharret: so soll die Warze abfallen, so bald der Kopf verweset. Läßt man einen Aal in einem Getränke sterben: so bekömmt der, welcher davon trinkt, vor solcher Art des Getränkes einen Ekel; es ist aber dieses Mittel etwas gefährlich, und bereits gar öfters übel ausgeschlagen. Von der Zeit, wie auch von der Art und Weise, wann und wie die Aale am besten zu fangen, siehe den Artikel: Aal-Fang.

Was die unterschiedenen Arten der Zurichtung des Aals betrifft, so läßt sich derselbe backen, braten, füllen, kochen, mariniren, räuchern und sieden, welches alles in den nachfolgenden besondern Artikeln mit mehrerm beschrieben werden soll.

Aal zu backen in einer Pfanne. Nachdem derselbe zuvörderst zu recht gemacht worden, wird er, wie andere Fische, die man zu backen pflegt, in Gries oder Mehl, etlichemal umgewandt, und dessen Stücke in einer Pfanne in der Butter geprägelt, so lange bis sie genug ausgebacken, und schön goldgelb sind. Oder, man läßt ihn, in einer Paştete eingeschlagen, mit derselben in dem Backofen backen, welches folgendergestalt geschieht. Man schneidet ihn in Stücke, legt ihn in einen Kessel, gießt siedend Wasser darauf, und brühtet ihn wieder, wie die Schleihen, oder Neunaugen. Sodann nimmt man ihn heraus, und legt ihn auf einen Teller, damit er trockne. Wenn nun inzwischen auf einem andern Teller kleingeschnittene Citronenschalen, etwas Muskatenblüthen, Ingber und weißer Pfeffer, nebst ein Paar gehackten Sardellen, ordentlich unter einander gemenget, und eine Paştete von mürbem Teige zubereitet ist so legt man unten auf das Blatt etliche Lorbeerblätter,

einige Stücke Butter, etwas von vorerwähntem Gewürze, und endlich den Aal selbst, über welchen die übrigen Gewürze, und abermal Schmalz oder Butter gethan, und die Pastete bedeckt, in den Backofen gesetzt wird. So bald sie braun zu werden anfängt, nimmt man ein spitziges Holz, oder einen kleinen Bratspieß, sticht oben ein Loch hinein, welches gelüftet heißt, und macht die Sauce oder Brühe zu recht. Es wird nämlich ein Stückchen Aal in Butter geröstet, hernach im Mörser mit ein wenig Semmel, frischer Butter, und etwas gelindem Gewürze gestoßen. Dieses alles thut man in ein Töpfchen, gießet Wein und Brühe dazu, drücket Citronensaft darein, und läßt es ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyerdotter, zerquirlt sie mit etlichen Trofen Essig in einem andern Töpfchen, (der Essig wird darum dazu gethan, damit es nicht zusammen rinne,) legt noch ein Stückchen Butter dazu, und gießt die Brühe, welche im andern Töpfchen bereitet ist, und siedet, in die Eyer, und quirlt sie ganz klar, damit es ein wenig dick werde. Endlich wird die Pastete aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten, die Brühe hinein gegossen, fein umgerüttelt, auch Saft von einer Citrone hinein gedrückt. Hernach muß man sie mit Zucker bestreuen, oder man kann sie mit Lorbeerblättern und Blumenwerk aufputzen. Oder: nachdem der Aal auf gewöhnliche Art zu recht gemacht, vorbereitet, und ein wenig mit Salz eingesprengt worden, läßt man ihn auf dem Roste über Kohlen ein wenig anlaufen, streuet auf das mit Schmalz überlegte Pastetenblatt ein weniz braun geröstete Semmel mit klein geschnittenen Citronenschalen, Muskatenblumen, Ingber, ein wenig Nelken, Lorbeerblätter, und etwas dürren Rosmarin, legt über dieses alles den Aal, und bestreuet ihn wieder mit dem übrigem Gewürze, thut auch einige Stücke Schmalz darüber, macht einen Deckel über die Pastete, setzt sie in den Ofen, und bäckt sie fein goldgelb ab. Die Brühe

dazu

dazu ist folgende: Man brennet etwas Mehl in brauner Butter, gießet darauf Wein, Essig, Brühe, oder an deren Statt Petersilien-Wasser, thut noch Citronenscheiben und Kapern hinzu, läßt alles mit einander kochen, füllet alsdann diese Brühe, welche, wenn man will, auch mit etwas Zucker süß gemacht werden kann, in die Pastete, und rüttelt alles fein gemach herum.

Der Aal wird auch auf folgende Art gebacken: man schneidet ihn in Stücke, macht ihn mit unzeitigen Traubensafte, Salz, Pfeffer, und einem Stück reifer Citrone an, wendet ihn im Mehle um, und läßt ihn in zerlassener Butter braten. Anstatt des Mehls kann man auch einen feinen Teig mit Eyern machen, und den Rand der Schüssel mit Petersilie bestreuen.

Aal zu braten. Dieses geschieht entweder am Spieße, und auf dem Roste, oder, nach holländischer Manier, in der Pfanne. Am Spieße zu braten, steckt man die Stücke, nachdem sie vorher gehörig zubereitet, mit Pfeffer und Salz wohl überstreuet, in Essig auf eine Stunde lang, und also gleichsam mürbe gebeizt worden, an einen Spieß, und umwindet oder bestecket dieselben mit Salbeyblättern. Zuweilen pflegt man diese Stücke auch mit Speck zu spicken, wie die Hasen, oder ander Wildbret. Imgleichen bedienen sich Einige, anstatt des Specks, der Citronenschalen, welche sie als Speck schneiden, und solche vorher in Wasser, damit das Bittere heraus komme, wohl absieden lassen. Währender Zeit als er bey einem nicht gar zu jählingen Feuer gebraten wird, soll man ihn fleißig mit geschmolzener heißer Butter begießen, und darein einigen Wein, Salz, etwas Pfeffer, Essig und Muskatenblumen, mit weniger kleingehackter Salbey vermischen. Dergleichen Sauce ist auch dienlich darüber anzurichten: die Garnitur aber dazu sind halbe Citronen. Außer dieser kann man auch folgende Sardellen-Sauce gebrauchen. Man brennt ein wenig Mehl in heißer Butter braun,

gießt darein ein wenig Wein, Fleischbrühe, oder an deren Statt, in der Fasten, Petersilienwasser, hu darein Citronenschalen, Muskatenblumen, etwas Ingber, etliche ganze Zwiebeln mit Nelken besteckt, welche aber bey dem Anrichten davon genommen werden. In dieser Brühe rühret man drey bis vier, etliche Stunden gewässerte, und nachher kleingeschnittene, Sardellen, und läßt es gemächlich kochen. Diese Brühe wird in die Schüssel angerichtet, und der Aal als eine Garnitur daherum gelegt.

In der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen Pfannen-Aal nennen, werden die zu recht gemachten und mit Salz wohl eingeriebenen Stückchen, welche etwann eines Fingers lang sind, dicht an eiander gesetzt; daß sie die Pfanne oder Casserolle ausfüllen; nach diesem gießen sie ein Paar Löffel Wein oder Wasser daran, streuen grüne kleingehackte Salbey darüber, setzen solche auf Kohlenfeuer, decken die Pfanne oder Casserolle oben zu, und wenn die Aalstücke bald halbgar sind, machen sie den Deckel und das Kohlenfeuer auf, daß der Aal überall braun werde. Bey dem Anrichten wird er mit seinem eigenen Fette begossen, und die Garnitur sind halbe Citronen. Manche machen auch eine eingebrannte Brühe, oder eine saure Zwiebel-Brühe darüber.

Aal-Fang, bedeutet entweder 1) die Zeit wann die Aale am besten zu fangen sind, nämlich vom März oder April an, wenn die Ellern- oder Erlenbäume ihre Blätter treiben, bis in den August und September; oder 2) die Art, wie solche gefangen werden, als: mit Reusen, Wehrkörben, Angeln, Leg- oder Nacht Angeln, Aal-Gabeln, oder Tristacheln, und so genannten Archen und Fischfängen, welche letztere beyde Arten man gern in den wüsten Mühl-Gerinnen und bey Wehren anzubringen pfleget.

In Ansehung des erstern, oder die Zeit anbetreffend, sind die Aale im Sommer, sonderlich aber, wenn es

schwühl

schwühl ist, oder Donnerwetter sind, da sie sich zusammen ringeln, und gleich als todt mit den Wasser davon treiben, gar leicht und in großer Menge zu bekommen. Nur ist dabey zu beobachten, daß man ihnen nicht zur Zeit des Neumondes aufpasse; denn um diese Zeit pflegt kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch so sehr donnerte. Sonst aber werden sie am häufigsten gefangen, wenn die Wässer ausgetreten, oder trüb sind. So werden sie auch, wenn sie laufen (welches bey den Piscibus quiparis, oder den mit Rogen versehenen Fischen, leichen oder streichen heißt,) sehr stark, nämlich im October, in den Reusen und Wehrkörben gefangen; zumal, wenn man einen wohl ausgewässerten Häring hinein legt. Wer ihrer nun fein viele in den Reusen fangen will, der thue auch etwas Queckſilber mit einem oder etlichen kleinen Stückchen von faulem und bey der Nacht scheinenden Holze, in ein kleines Glas, vermache dasselbe fest mit Wachs und Harz, und hänge es mitten in die Reusen; hernach nehme man alt Schmeer und wilde Münze, röste beydes mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Tüchlein, und thue es in eben solche Reusen, welche nachgehends, wo viel Mos ist, gelegt, und also über Nacht darin gelassen werden. Uebrigens ist hievon noch folgendes zu merken: man mache bey dem Schutzbrete einer Mühle, oder bey einem Orte, wo das Wasser hindurch läuft, (siehe Fig. 1.) eine breite Oeffnung C, als den Eingang in die Fisch=Reuse; setze seine Reuse A an den Ort B, und gebe Achtung, daß sie fest stehe, und daß alles wohl an einander schließe. Wenn man nun an einem Orte ist, wo weder Löcher, wodurch das Wasser läuft, noch Mühlen sind: so mache man in der Mitte des Flusses, wo das Wasser gemeiniglich am schnellsten ist, eine Art von einem Zaune mit geflochtenen Hürden, welche auf beyden Seiten mit starken Pfählen gehalten werden müssen. Man mache diesen Zaun nach

Art eines Winkels, an dessen Spize man eine Oeffnung lassen muß, um die Mündung der Reuse dahin zu sezen; vergesse aber auch nicht, einen großen Stein darauf zu legen, oder sie wohl anzumachen, damit sie fest stehe, und unten auf dem Boden des Wassers anstoße. Wenn das Wasser allzu tief ist: so lege man einige Büschel Reisig unter die Reuse, um zu verhindern, daß der Fisch nicht darüber hinweg gehe. Siehe Fig. 2. A sind die geflochtenen Hürden, B die Oeffung, C die Fisch-Reuse, und D die Büschel Reisig.

* Anweisung. Forellen und Aale in Körben zu fangen: st. im 16ten St. der Hannov. nüzl. Samml. v. J. 1757.

Bisweilen werden die Aale auch mit den Angeln und Geeren, vornämlich aber, und in nicht geringer Anzahl, in den sogenannten Aal-Fängen oder Aal-Kasten gefangen. Man zeigt hier Fig. 3. die Art mit einer langen Schnur, woran viele Angeln geheftet, zu fangen, nicht deswegen an, als wenn es eine neue Erfindung wäre, sondern den Liebhabern dieses Fischfanges zum Besten, welche ihre Zeit nicht übel damit zubringen werden, sie mögen diese Angeln in fließendes oder stehendes Wasser einlegen. Wer demnach hiezu Lust hat, der nehme eine gute Anzahl stählerne Angeln, ungefähr eines Zolles lang, mit einem Ringe, wie bey C. D. und E zu sehen; an jeden Ring befestige man eine Schnur von einer Elle, und stecke entweder kleine Fische, als so genannte Weißfische, oder große Regen-Würmer, an die Angel, wenn die Schnur gelegt werden soll. Wie Regenwürmer gefangen werden, siehe unter dem Artikel Regenwurm. Oder, welches noch besser ist, man kann auch so genannte Schlammbeisser (Lamproie) von der Dicke einer Federkiele, welche die Fischer Chatouilles nennen, und sich im Schlamme oder Triebsande nahe am Ufer der Ströhme finden, daran stecken. Von diesen dreyerley Dingen nimmt man eins und steckt es an jede Angel; nimmt alsdann einen langen

gen Strick, und begiebt sich an den zum Fischfang bestimmten Ort. Daselbst breitet man den Strick längs dem Ufer aus, und bindet alle Schnüre, woran sich die Angeln befinden von zwey zu zwey Fuß an, so daß die Schnur einer jeden Angel, vom Köder an bis zur Haupt-Schnur, von anderthalb, oder zwey Fuß sey. Wenn solchergestalt alle Angeln daran angemacht sind, wird die Hauptschnur oder der Strick mit dem Ende B an einen Pfahl oder an irgend einen Ast oder großen Stein am Ufer befestigt; an das Ende A wird ein großer Stein, von etwa drey oder vier Pfund, gebunden, und das gedachte Ende A mit der rechten Hand, so weit als möglich, ins Wasser geschleidert, und also alle Angeln untergetaucht. Die Nacht über bleibt die Schnur liegen, und den Morgen wird dieselbe voll Fische hängen, wenn nur einige im Wasser vorhanden sind, weil, wegen der vielen Angeln, kein Fisch vorbey kommen kann, ohne die angemachte Lockspeise zu merken. Man muß diese Leine an einem Orte auswerfen, wo kein Gras noch Strauch ist, damit man nichts einbüße, weil die Aale, wenn sie fühlen, daß sie gefangen sind, sich um alles was sie finden, herum schlingen, und sich dadurch los machen wollen.

Einige gebrauchen, anstatt der Angel-Haken, lange Nähnadeln, oder Dornen, woran sie den Bindfaden in der Mitte binden, und die Nadel oder den Dorn, durch den Regenwurm oder Fisch stecken; sie nennen es mit dem Dorne fischen (pêcher à l'epinette). Andere aber halten die Angelhaken für geschwinder und besser.

Wie Aale mit der Grundangel zu fangen. s. Th. XIII. S. 600, f.

An einigen Orten, und besonders in Flandern, bedienet man sich auch eines Instruments, welches fast wie eine Mist- oder dreyzackige Gabel aussieht, wovon man Fig. 4. die Abbildung findet; wie es denn auch eben daher insgemein ein Dreystachel, Tristachel, oder

eine

eine Aal-Gabel, Fr. Fouene, oder Fouine, genannt wird. Dieses Instrument, oder diese Aal-Gabel, ist von einem platten Stücke Eisen, in der Dicke eines Zweythalerstückes, gemacht, und hat einen Schaft (eine Dille) L, wie an einer Hacke, womit man das Erdreich umhacket, worein man einen starken und leichten Stiel, oder eine lange geschlanke Stange L K, von ungefähr 15 bis 16 Fuß in der Länge, wie an einem Fisch-Haken, stößt, und mit ein Paar Nägeln fest machet. Dieses platte Eisen ist wie eine dreyzackige Mist-Gabel gemacht, und hat drey Arme oder Haken, N. P. O, deren jeder ungefähr neun Daumen oder Zoll lang, und die zween äußersten N und O zwar nur an der inwendigen, der mittlere P aber auf beyden Seiten mit guten Zähnen oder Widerhaken versehen sind. Der mittlere P aber geht gerade zu, und ist, gleich einer Schlangenzunge, jedoch etwas rund, zugespitzt. Alle drey Haken aber müssen durch zwey kleine, auf beyden Seiten mit Nägeln zusammen geheftete und vernietete eiserne Bänder M dergestalt befestigt und zusammengehalten werden, daß weder die Arme oder Haken selbst sich weiter aus einander geben, noch sich enger zusammen schließen können, als sie wirklich sind, damit kein Aal, er sey auch so klein, als er wolle, dazwischen hindurch schlüpfen möge. Gleichwohl muß dieser Raum gegen das Ende P zu, etwas weiter seyn.

Wenn man sich dieser Gabel bedienen will, so muß man längs den Graben und andern Orten hingehen, oder man kann auch mit einem Kahne auf dem Wasser herum fahren, wo man weiß, oder vermuthet, daß es Aale giebt, und dieses Instrument bald hier, bald da, in den Schlamm stoßen, als wenn man den Fisch aus dem Grunde trampen, oder mit der Strörstange auftreiben wollte. Wenn nun Aale da sind, so fangen sie sich zwischen den Armen oder Haken und Widerhaken der Gabel, woran sie hängen bleiben, und zieht

man ihrer öfters, weil die Aale gemeiniglich dicht beysammen liegen, zwey bis drey, und wohl noch mehr, auf einmal heraus. Es wissen viele Handwerksleute und Bauern in den Niederlanden, wo es eine Menge von Aalen giebt, sich derselben sehr wohl zu bedienen.

Man fängt sie endlich auch mit einem Garne oder Sacke. Dieses Garn stellt man gemeiniglich an denen Orten auf, wo man weiß, daß es daselbst Aale giebt, oder an einem Wasserloche, oder Mühlschure, oder mitten in einem Flusse. Wenn man diesen Sack vor ein Wasserloch legt, so muß man einige Steine wegnehmen, und ihn mit Stricken an den andern Steinen fest anbinden, damit ihn das Wasser nicht mit hinweg reiße. Wenn dieses geschehen ist, läßt man den Sack die Nacht über liegen, und hebt ihn des andern Tages früh auf, um zu sehen, ob der Fang gut ist.

Aal-Fang, Aal-Kasten, Aal-Teich, Lat. Anguillarium, oder Anguillae captura. Fr. Anguilliére. ist ein Gebäude in Flüssen, an den Teichen oder Seen, die einen Fall haben, in welchen man den Aal, jedoch nur zu gewissen Zeiten, und vornämlich bey Ungewittern weil sie sich alsdann zusammen begeben, häufig zu fangen pfleget. Sonst aber versteht man hierunter auch wohl einen schlammigen und schattigen Ort, wo man die Aale mit den Eingeweiden von allen Arten der Thiere, oder auch mit allen Arten zum Essen tauglicher Früchte, und so gar mit zermalmten Eicheln, füttern kann.

Aal zu füllen. Man nimmt das Fleisch vom Aale, hackt es sehr klein, thut süßen Rahm oder Sahne, Brodkrume, zwey bis drey Rocambolen, Petersilie, Salz und Pfeffer darzu. Wenn dieses geschehen ist, füllt man die Gräten damit an, und läßt es in einer Tortenpfanne im Ofen backen, bis es die gehörige Farbe bekömmt, d. i. bräunlich wird. Siehe auch Aal backen.

Aal-Gabel, siehe Aal-Fang.

Aal-Kasten, siehe Aal-Fang.

Aal zu kochen. Dieses ist ein Gericht für gemeine Leute, an denen Orten, wo diese Fische in Menge anzutreffen sind. Sie nehmen aber die kleinen Aale, reiben sie mit heißer Asche, und reinigen solche; schneiden sie nachher in kleine Stückchen, und kochen sie aus Salz und Wasser, mit etwas Essig, und ein Paar Hände voll Hafergrütze dazu gethan; lassen auch wohl kleingeschnittene Peterſilienwurzeln mit kochen, und essen endlich dieses Gericht mit Löffeln, wie die Suppe, daher es auch eine Aal-Suppe genannt wird.

Aale zu mariniren, nehme man, so viel beliebig, reibe sie aber zuvor mit Salz ab, damit der Schleim herunter gehe; alsdann lege man dieselben ganz auf den Rost, nachdem sie zuvor mit Baumöhl begossen worden, bis man meynet, daß sie gar gebraten sind; man kann auch zum Ueberfluß einige Schnitte in dieselben machen. Alsdann nimmt man ein reines Fäßchen, und thut folgende Species auf den Boden: nämlich etwas ganz Gewürz, Rosmarin, Citronenschalen und Lorbeerblätter, alsdann eine Schicht Aale, und dann wechselsweise continuirt, bis das Fäßchen ganz voll ist; jedoch ist zu merken, daß die Species oben auf zu liegen kommen, alsdann das Fäßchen wohl und fest verpicht, daß keine Luft dazu kommen kann. Es muß auch das Fäßchen an einem trockenen Orte stehen, und fleißig umgewendet werden, und wenn es alsdann aufmacht wird, hinter einander genossen werden, wofern sie nicht verderben sollen.

Aal-Pasteten, siehe Aal backen.

Aal zu räuchern, und zwar ohne Haut. Man streift erst dem Aale die Haut ab, schneidet ihn auf, und nimmt das Eingeweide heraus, legt ihn, nachdem er wohl eingesalzen worden, in ein Geschirr, darin er alle Tage umgekehret werden kann. Alsdann wird er herausgenommen, ganz abgetrocknet, und nachdem ihm ein Spieß durch den Kopf gestoßen worden, an einen Ort,

wo nicht gar zu viel Rauch ist, aufgehangen. Der Rauch wird meist von Sägespänen, mit Wachholderbeeren vermengt, Tag und Nacht also erhalten. Wenn nun der Aal beynahe seine rechte geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht ganz geräuchert ist, so bindet man um denselben Papier, damit er bey der schönen Farbe erhalten werde, und läßt ihn also hängen, bis er recht und gut geräuchert ist. Hiernächst hat man Acht zu geben, daß ein solcher Aal in kein dumpfiges Gewölbe gethan werde. Denn die Aale sind insgemein fett, und ziehen gern solch übles Wesen an sich, davon sie hernach einen übeln Geruch und Geschmack bekommen. Wenn dergleichen verspeiset werden soll, muß er vorher ein wenig gewässert, oder gar aufgesotten werden; alsdann legt man ihn auf den Rost, und brätt ihn aus. Andere schneiden ihn, wie er aus dem Rauche kömmt, in Stücke, beschmieren dieselben mit Butter, und legen sie auf den Rost, machen auch wohl eine Soße von Essig, Butter, Gewürz, ein Paar Eyern, und etwas geriebenem Brod daran. Man kann ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbsen kochen, wenn man nämlich, da er über Nacht gewässert, die in Fleischbrühe, oder nur aus Wasser abgekochte und durchgeriebene Erbsen in eine Casserolle thut, und sie auf dem Feuer gemächlich kochen läßt; darauf legt man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Ingber, nebst dem Aale, zugleich mit hinein, und läßt ihn aufkochen. Wenn solcher gar ist, wird er also angerichtet: man legt den Aal ordentlich in die Schüssel, schüttet die Erbsen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht würflich geschnittene Semmel darin geröstet, und über die Erbsen gestreuet werden, so ist das Gericht fertig. Oder: mit Braunkohl einen Aal zuzurichten, wird derselbe vorher eine Nacht eingewässert. Hierauf nimmt man Braunkohl, streift ihn, daß die Strünke oder Adern heraus kommen; alsdann wäscht man solchen

sau-

sauber aus, schneidet ihn, fast auf die Art, wie einen Kraut-Salat, doch nicht so klein, wirft ihn in ein Wasser, das bereits siedend, und ein wenig gesalzen ist, so bleibt der Kohl fein grün, oder braun, nachdem er in der Jahreszeit gebraucht wird. Ist er nun ziemlich weich gesotten, so seihet man ihn ab, und brennt in einem Tiegel etwas Mehl braun, schüttet den Kohl hinein, gießt Brühe darauf, oder an deren Statt Petersilienwasser, und legt gebratene Kastanien dazu. Hiebey ist zu merken, daß der Aal nicht darf mitgekocht werden; er ist ohnedieß ein feister Fisch; darum muß man ihn auf den Braunkohl herum legen, da ihn dann der Dampf vom Kohl schon gar machen wird, welches geschieht, wenn man die Casserolle mit einem erhabenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürz betreffend, so muß lauter hartes genommen werden, und man richtet sich nach der Art der Speisen.e

Aal zu sieden. Wenn man einen Aal wohlschmeckend sieden will, wird er gehörig vorbereitet, in Stücke geschnitten, und ein wenig guter Essig darüber gegossen. In den Fischkessel thut man Wasser, Essig, Wein und Salz, wie auch allerhand Kräuter, Citronenschalen, gerieben Brod und Gewürz, imgleichen eine, oder zwey Zwiebeln, ja auch wohl Kapern dazu. So bald es anfängt, recht aufzuwallen, legt man die Aalstücke in den Kessel, und läßt sie wohl einkochen, daß die Brühe fein kräftig werde. Weil aber der Aal, als ein harter Fisch, nicht leicht weich gesotten werden kann, so muß man ein Stückchen Butter mit hinein werfen. Wenn er recht ausgesotten, wird er in eine Serviette, so vorher gebrochen worden, gelegt, und aufgetragen, wozu Citronen gegeben werden. Sollte von dergleichen Aale etwas übrig bleiben, so darf man die Stücke nur wieder in die Soße, darin er gesotten worden, thun, und mit einem Papiere bedecken, so kann man ihn, durch dieses Mittel, wohl 14 Tage lang gut aufbehalten. Ist der Aal dergestalt

abge-

abgesotten, läßt er sich auch mit einer weißen Sardellensoße anrichten, welche also zubereitet wird: Erst wäscht man ungefähr ein halb Pfund Butter auf das sauberste aus, legt diese, nebst ein klein wenig rohem Mehl, in eine Casserole, schlägt sechs Eyerdotter daran, doch mit der Vorsichtigkeit, daß ja kein Weißes dazu komme, und rühret dieses wohl durch einander; thut aus den Sardellen, welche vorher gewässert seyn müssen, die Gräten, hackt sie ganz klein, und damit sie desto kleiner gehackt werden können, gießt man, um sie nur anzufeuchten, etliche Tropfen Fleischbrühe daran, rührt sie auch unter die Butter mit den Eyern, schneidet Citronenschalen daran, thut Muskatenblumen, Saft von einer Citrone, imgleichen scheibenweise geschnittene Citronen hinein, gießt endlich unter die benannten Species Wein und Brühe, oder Petersilienwasser, und zwar so viel, als man für genug hält, den Aal damit zu überziehen; rührt solches auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden; alsdann thut man etliche Tropfen kalt Wasser hinein, damit, wenn es zu sieden anfängt, es nicht zusammenlaufe, indem das kalte Wasser solches sogleich verhindert. Hiebey ist zu merken, daß der Aal wohl im Warmen gehalten, und diese Brühe darüber gegossen werden müsse. Zum Ueberfluß läßt man geschmelzte Butter zergehen, und tröpfelt dieselbe darüber, so ist das Gericht fertig. Man ißt auch den Aal mit einer weißen Brühe abgesotten, und hiezu zieht man ihm erstlich die Haut ab, und läßt ihn mit einem Glase weißen Wein mit Salz, Pfeffer, einem Büschel feiner Kräuter, Artischockenwurzel, und Champignons kochen. Wenn alles fertig ist, gießt man in unreifem Weinbeersafte zerquirlte Eyerdotter darüber, garnirt es mit kleingehackter Petersilie, oder geriebener Semmelkrume, und läßt es warm auftragen. Will man aber den Aal mit einer braunen Brühe auftragen, so läßt man ihn in der Casserole in brauner Butter, mit gerö-

stetem Mehl aufkochen, hernach thut man Salz, Pfeffer, ein Bündel gute Kräuter, und weißen Wein dazu, und trägt ihn, wenn alles genug gekocht, und die Brühe ziemlich dick ist, wie den vorhergehenden, zu Tische.

Aal-Suppe, ist ein gemeines Gericht, aus gekochten Aalen bestehend, davon siehe **Aal zu kochen.**

Aal-Torten, siehe **Aal zu backen.**

Aal-Wehr, Wehrkörbe, siehe unter **Aal-Fang.**

* Aal oder Schlange nennt man auch dasjenige Gebackene, welches aus einem guten und mürben Butterteige, in Form eines Aals, oder einer Schlange, zubereitet wird. Es wird nämlich gedachter Teig, wenn er fertig ist, nach der Form eines Aals, jedoch so breit, geschnitten, daß, wenn man ihn doppelt über einander legt, er gedachtem Fische mehr ähnlich sehe. Dieses Stück bestreicht man mit Eyern, legt eines Daumes dicke Fülle, in der Mitte durch, darauf, ziehet hernach eine Seite vom Teige über die Fülle auf die andere, und klebet sie zusammen, dabey ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nachmals mit Eyern über und über bestrichen wird. Endlich legt man ihn auf ein Papier, oder Backblech, krümmet, und bieget ihn nach Gefallen, bäckt solchen gehörig ab, und streuet bey dem Anrichten gesiebenen Zucker darüber.

Aal, (Cayennischer) siehe **Aal. (Zitter-)**

Aal, (Meer-) Lat. Conger. Fr. Congre, siehe **Meer-Aal.**

Aal, (Sand-) Sand-Schlange, Sand-Spiering, Tobiae-Fisch, Ammodites, Ammodytes *Gesneri*, Tobianus *Schöneveldii*, Sandilz Anglorum, Anguilla de arena, Fr. Anguille de sable, ist ein kleiner Seefisch, eines Fingers lang, blau auf dem Rücken, und auf dem Bauche weiß. Man findet ihn sehr häufig nicht nur in England, sondern auch in Frankreich, nach Boulogne zu. Zu gewissen Jahreszeiten verläßt er, entweder um seinen Feinden unter den großen Fischen zu entgehen, oder aus einem gewissen Naturtriebe, das

Was-

Wasser, und verbirgt sich im Sande, am Strande der See, woselbst man ihn mit besonders dazu verfertigten Stöcken fängt. Die armen Leute essen ihn.

Aal, (Zitter-) Cayennischer Aal, Fr. Anguille de Cayenne. Es giebt zu Cayenne in dem süßen Wasser, eine Art von Aal, welchen man Zitter-Aal, Fr. Tremblante, nennet, weil derselbe, wenn man ihn mit der Hand, oder mit einem Stocke, berührt, ein gewaltsames und wider Willen erfolgendes Zittern verursacht; eine Wirkung, welche mit derjenigen, die der Krampf- oder Taubfisch hervor bringt, viele Aehnlichkeit hat. Von beyden werde ich im Art. Krampfisch handeln.

* Aalbeeren, heißen an einigen Orten die schwarzen Johannisbeeren, welche wild in den Wäldern wachsen, so wie Aalbeesinge, eben dieselben, die in den Gärten wachsen. Von beyden siehe unter dem Art. Johannis-Beere.

* Aalraupe, Aalrupe, Ohlruppe, Quappe, Rofelke; Ruppe, Rutte, Treusche, Trusche, Lat. Mustela, oder Gobius fluviatilis, Fr. Lamproye de riviere, ist ein Fisch, welcher mit seiner Farbe, und schlüpfrigen glatten Haut, und der Bewegung seines Leibes, dem Aal sehr nahe kömmt; am Kopfe, Leber und Größe aber um ein merkliches von demselben unterschieden ist: denn er hat einen breiten Kopf und weites Maul, wie ein Frosch, an welchem einige Flechsen heraus gewachsen sind. Der Augapfel ist blau, und dessen Zirkel gelbfärbig. An jedem Kiefer hat er eine weit vorher gehende schmale Floßfeder, und nächst daran, nach dem Bauche zu, eine andere etwas breite. Oben auf dem Rücken, und unten fast am Ende des Bauches, zieht sich eine unbewegliche Floßfeder nach dem Schwanze zu, un dhelfen diese beiden denselben formiren. Sein Magen, mit dem Schlunde, hat etliche Federn, deren jede, wie ein Frosch- oder Krötenfuß aussieht. Sie haben mit den Aalen gleiche Nahrung, und halten sich in frischen Flüssen, Seen und stillen Wässern, die einen

schlammigen Boden haben, auf. Die Aalraupe leichet bald nach Weihnachten, vom Februar an, bis in den März, und heißen sie die Fischer schlechtweg den Leich-Fisch, weil sie dafür halten, daß alle die andern Fische sich mit ihrer Leichzeit nach dieser richten. Es ist ebenfalls ein Raubfisch. Sie soll im December am besten zu verspeisen seyn, zu welcher Zeit eben ihre große Leber, welche für das delicateste am ganzen Fische, ja noch über die Hechtleber, gehalten wird, am besten und gesündesten seyn soll, da dieser Fisch außerdem von vielen, die von dem herrlichen Geschmacke der Leber keine sonderliche Wissenschaft haben, wegen des oben beschriebenen Magens, und der ungestalteten Figur seines Kopfes, der einer Kröte ähnlich ist, ganz verachtet wird. Sonst ist sein Fleisch weiß, zart und lieblich am Geschmacke; doch sind, die in lautern Wässern gefangen werden, besser, als die aus sumpfigen kommen. Es nennen auch einige die Leber, auf gewisse Weise zugerichtet, Lampreten, weil sie so delicat, wie dieser Fisch ist. Außer ihrem guten Geschmack läßt sich auch aus derselben, wenn sie in einem Glase zur Sommerszeit an die Sonne gehängt wird, ein gesundes Oehl zubereiten, welches zu unterschiedenen Arzneyen brauchbar, sonderlich aber den dunkeln und blöden Augen, anstatt des Vipernfettes, gar nützlich ist. Auch pflegt man den Magen, samt dem Schlunde, auszunehmen, und zu dörren; dieser nachher zerstoßen, in Wein eingenommen, treibt sonderlich die Nachgeburt, und dienet für allerley Gebrechen der Mutter und Kolik. Ueber dieses wird er an denen Orten, wo er im Ueberfluß vorhanden ist, gedörret, und anstatt des Kienes zum Leuchten gebraucht. Diese Fische werden, wie die Aale, mit Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln, Netzen und Reusen gefangen, und in der Küche entweder gesotten, oder gebacken, oder marinirt, zur Speise zubereitet. Weil nun ihre Haut, gleich den Aalen, schleimig ist; so müssen sie zuvörderst

gebrüht,

gebührt, und mit Salz oder heißer Asche wohl abgerieben und gereinigt werden; nach diesem reißt man sie auf, nimmt sie bis an die Leber aus; denn diese muß unten am Halse hängen bleiben, auch darf man, die Galle davon zu nehmen, nicht vergessen, und sie hierauf fleißig auswaschen.

Aalraupen zu backen, oder zu braten. Wenn sie gehörig vorbereitet sind, wird vom Kopfe bis auf den Schwanz ein Kerbchen neben das andere geschnitten; hierauf salzet man sie ein, und läßt sie eine Stunde im Salze liegen, streicht nochmals mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herab, streuet Mehl darauf, und bäckt sie aus Schmalz. Nachdem sie nun recht gebacken sind, röstet man ein wenig Mehl in Butter braun, so aber nicht zu viel seyn muß, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl bestreuet worden, und daher schon ein wenig dicke Brühe geben. Ist das Mehl braun, so gießt man Wein, Brühe oder Petersilienwasser und Essig dazu, würzet es mit ein wenig Ingber und Pfeffer ab, schneidet Citronen daran, legt eine ganze Zwiebel, mit Nelken besteckt, samt Lorbeerblättern und Rosmarin hinein, läßt alles durch einander kochen; und man muß wissen, daß das Salz eines jeden Geschmack an sich ziehen wird. Man legt zulezt die Aalraupen in den Tiegel, läßt es fein sacht aufkochen, gießt in die Brühe gutes Baumöhl, so auch ein wenig mit kochen muß, und sodann wird es angerichtet. Oder, wenn die Aalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmalz wohl gebacken worden: so kocht man Sauerkraut nicht allzu weich, seihet die Brühe ab, und macht es mit einem Wiegemesser klein; alsdann legt man ein gut Stück Butter in einer Casserole, läßt dieselbe heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, so etwas braun gebrannt ist; schüttet hierauf das Sauerkraut in die Butter, und gießt etwas Brühe dazu. Endlich nimmt man eine Schüssel, macht ein Rändchen von Teig darum, bestreicht sie wohl mit Butter,

thut erst etwas Sauerkraut hinein, sodann eine Lage oder Schicht von Aalraupen, womit wechselsweise so fortzufahren, bis es alle ist. Endlich begießt man es oben mit Butter, streuet Semmel darüber, und läßt es in einem Ofen genug backen.

Aalraupen-Lebern wohl zuzurichten. Man nimmt diese, und läßt sie ein wenig in Wasser liegen, thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muskatenblumen und klein geschnittene Citronenschalen, und die Lebern, die man auf das Feuer sezen, und ein wenig stehen lassen muß; gießt alsdann Wein darauf, nebst etwas Brühe, streuet fein geriebene Semmel darein, und läßt es gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, so wird von einer Citrone der Saft hineingedrückt, und wofern es etwa zu sauer werden wollte, ein wenig Zucker hineingeworfen, wodurch es gleich piquant wird. Wenn sie aber recht gut werden sollen, so nimmt man ein Paar Lebern, stößt sie, nebst einem Stückchen Butter und etwas Semmelkrume, im Mörser, sezt es in einem Töpfchen, wenn vorher Wein und Brühe darauf gegossen worden, zum Feuer, und treibt es durch ein Haartuch; dieses Abgelaufene schüttet man endlich auf die Lebern, und läßt sie nur gemächlich und nicht lange kochen.

Aalraupen zu mariniren. Man reißet, salzet und kerbet dieselben, und brät sie auf dem Roste, wobey sie stets mit Baumöhl zu beschmieren sind. Wenn sie gänzlich gebraten sind, legt man sie aus, daß sie kalt werden. Man nimmt ein neues Fäßchen, thut unten auf den Boden, nachdem man dasselbe, vermittelst eines Pinsels, mit Baumöhl wohl ausgestrichen, Lorbeerblätter, Rosmarin, ganze Würze, Citronenschalen, legt die Aalraupen darauf, und sodann wieder eine Lage von benannten Kräutern u. s. f. womit wechselsweise fortzufahren, bis das Fäßchen voll wird; wobey die Lagen also einzurichten sind, damit zulezt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeschlagen wird.

Die-

Dieser muß in der Mitte ein Loch haben. Denn, sobald er zugeschlagen worden, soll man Essig und Baumöhl durch das Loch hinein gießen, dasselbe wieder vermachen, und mit Pech vergießen, auch das Fäßchen täglich umstürzen, und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas herausnehmen: so muß das Fäßchen allezeit wieder fleißig vermacht werden, sonst verderben diese eingelegten Fische gar leicht.

Aalraupen zu sieden. Wenn sie auf vorherbeschriebene Art vorbereitet worden, gießt man Essig darüber, läßt sie, wie einen andern Fisch, sieden, und wirft, wegen der Härte des Fleisches, etwas Butter hinein. Will man sie im Wasser absieden, so muß dieses ziemlich gesalzen werden. Die Fischbrühen und Soßen, welche darüber angerichtet werden können, sind unterschiedlich. Die vornehmsten davon sind folgende. Als eine Erbs-Brühe. Man kocht gute Erbsen in Fleischbrühe oder Wasser recht weich, treibt solche durch einen Durchschlag, und macht sie zur Brühe etwas dünn; gießt ferner darunter guten Rahm bis auf ein halb Nößel, der vorher muß abgesotten seyn, weil er sonst zusammenrinnt, thut es in eine Casserole, wirft ein Stück Butter dazu, wie auch etwas Muskatenblumen, und ein wenig weißen Ingber, aber ja keinen Pfeffer, und läßt es gemächlich durch einander kochen. Diese Brühe wird endlich über die schon abgesottenen Aalraupen gegossen, und auf einem Kohlenfeuer durcheinander gewärmt; darüber läßt sich auch halb geröstete und würflich geschnittene Semmel streuen, und die Garnitur nach Beschaffenheit der Umstände einrichten. Eine Butter-Brühe: man nimmt ein ziemlich Theil rein ausgewachsener oder ungesalzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muskathenblüthen, mit ein wenig weißem Ingber, thut dieses zusammen in einen Tiegel oder eine Casserolle, gießt etwas von der Brühe, darin die Aalraupen gesotten, imgleichen Fleischbrühe, oder Peterstlienwasser, und zwar so viel hinzu,

als man für hinlänglich hält. Hierauf muß grüne Petersilie ganz klein gehackt, dazu geschnitten, und die Aalraupen hineingethan werden; welches alles sodann gemächlich unter einander kochen muß, bis die Brühe an wenig anfängt dick zu werden. Endlich kann man solche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber gießen, ein wenig Muskatenblumen darüber streuen, und auftragen lassen. Oder: man thut ein Stück Butter, die vorher rein ausgewaschen und gewässert worden, in einen Tiegel, streut zugleich ein wenig rohes Mehl, etwa eine Messerspitze voll hinein, schlägt auch sechs Eyerdotter, ohne das Weiße, hinzu, und rührt es wohl durch einander. Ferner schüttet man klein geschnittene Muskatenblumen, Citronenschalen, und ein wenig weißen Ingber zu dem vorigen; gießt Brühe oder Petersilienwasser mit daran, und zwar nur so viel, als man, dieselbe mit den Eyerdottern dick zu machen, für nöthig achtet. Dieses rührt man fleißig über einem Kohlenfeuer, und sobald es zu sieden anfängt, läßt man etliche Tropfen kaltes Wasser hinein fallen, damit die Eyer nicht zusammenlaufen. Nach diesem richtet man die Aalraupen an, gießt Brühe über dieselben, läßt ein wenig Butter zergehen, und tröpfelt das Klare tropfenweise darüber. Wem es beliebig, kann Petersilie klein hacken, und unter die Brühe rühren lassen: Eine polnische Brühe: Man schälet Zwiebeln und Aepfel, zerschneidet beide, und thut sie in einen Topf; legt ferner geschnittene Semmelkrumen, Ingber und Pfeffer dazu, gießt auch Brühe oder Petersilienwasser, Wein und Essig hinein, und läßt alles zusammen fein weich kochen. Hierauf quirlt man es, streicht es durch ein Haartuch, in eine Casserole, legt ein Stück Butter dazu, und wenn etwa der Brühe zu wenig, so gießt man noch etwas Brühe, oder Petersilienwasser, Wein und Essig daran. Zucker, Saffran, Cubeben, geschnittene Mandeln, die vorher abgezogen, Citronenscheiben und Schalen werden

gleich-

gleichfalls hinzuzethan, und alles wohl gekocht, samt den Aalraupen. Letztere stellt man alsdann fein zierlich auf die Schüssel, gießt die Brühe darüber her, belegt sie mit den darin befindlichen Citronen, und bestreut sie mit geriebener Semmel. Eine saure Limonien-Brühe: man legt die gesottene Aalraupe in eine Casserole oder einen Tiegel, thut Butter daran, schneidet auch eine saure Limonie nicht allzu dick, und schüttet sie, nebst Muskatenblumen, etwas weißem Ingber und Citronenschalen, in den Tiegel, streut geriebene Semmel darüber, und gießt ein wenig Wein, Petersilienwasser oder Fleischbrühe hinein, und läßt es fein gemächlich kochen, bis es anfängt dick zu werden. Oder thut ein Paar Eyerdotter in ein Töpfchen, tröpfelt etliche Essigtropfen hinein, gießt die Aalraupenbrühe dazu, und quirlt es wohl, daß es nicht zusammen rinne. Diese Brühe richtet man über die Aalraupen an. Eine Citronen-Soße: man thut die Fische in einen Tiegel, nebst einem Stücke Butter, geriebener Semmel, Citronenschale, von einer ganzen Citrone die geschnittenen Scheiben, und Muskatenblumen; gießt Wein, wie auch Wasser oder Brühe darauf, legt eine ganze, mit Gewürz besteckte Zwiebel, imgleichen ein Paar Lorbeerblätter hinein, läßt dieses alles durch einander kochen, bis es anfängt dick zu werden; alsdann wird sie über die Fische angerichtet. Mit Sauerkraut: wenn die Aalraupen nicht gar in Salzwasser ausgesotten, weil doch etwas Saft darin bleiben muß, nimmt man sehr fein geschnittenes Sauerkraut, oder wenn es nicht zu haben, kann es mit einem Schneidemesser erst klein geschnitten werden, und setzt es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf läßt man in einer Casserole ein gutes Stück Butter zergehen, schüttet das Sauerkraut hinein, und schweißt es ziemlich, gießt auch eine Kanne guten Rahm dazu, und läßt es wohl durch einander kochen. Wenn dieses geschehen ist, macht man um

eine Schüssel einen Kranz von Teig, legt darein erstlich Butter, darnach Sauerkraut, und oben darauf fein ordentlich die Aalraupen; sodann wieder Sauerkraut, und sofort, bis es wie eine Pastete in die Höhe kömmt; streicht es ferner mit einem Messer sauber zu, bestreicht es auch mit Eyern, gießt zerlassene Butter darüber; imgleichen streut man geriebene Semmel darüber, und bläst sie fein wieder ab, damit nicht zu viel an einem Orte liegen bleibe. Endlich sezt man es in einen Backofen, und läßt es gemächlich backen; so sieht es wie eine Pastete aus.

Aal-Thierchen. Man hat ihm diesen Namen wegen seiner dünnen und länglichen Gestalt und ungemeinen Kleinheit gegeben. Man nimmt diese Thierchen bloß vermittelst eines Vergrößerungsglases, in gewissen Flüssigkeiten, als dem Essige, der Infusion des Staubes von einem durch Mehlthau verdorbenen Getreide, und in Mehlpappe (Kleister) wahr.

Aar, siehe Adler.

Aaron, Aaron-Wurz, siehe Arum.

* **Aas,** oder Luder, Lat. Cadaver, oder Morticinum; Fr. Charogne, ist ein wegen Alters, Krankheit oder andern Zufalls verreckter Körper eines Viehes, als Pferdes, Rindes, Schafes u. s. f. Diese werden aus den Ställen auf einen etwas entlegenen Ort, so gemeiniglich der Schind-Anger genennet wird, gebracht, daselbst von dem Caviller oder Abdecker abgeludert, und der Ueberrest den Hunden und Vögeln zur Speise überlassen. Sofern sich aber dergleichen todte Aeser durch eine grassirende Seuche häufen möchten: so werden solche in eine auf dem Felde dazu gemachte tiefe Grube mit Haut und Haar geworfen, über jede Schicht Kalk darauf geschüttet, und also verscharret, damit sie um so viel eher verwesen, und nicht etwa durch allzu üblen Geruch die Luft anstecken. Sonst hieß dieses Wort bey den Alten ein Körper, der die Ehre eines Begräbnisses nicht verdiente,

oder nicht begraben worden war. Seinen Ursprung hat es eigentlich vom Essen und aus der Mühle her, und wird desselben in den churfächsischen Mühlenordnungen von den Jahren 1606. und 1613. gedacht, darunter aber nichts anders, als das Geringe von dem geschrotenen Getreide, und was von dem letzten Ausschutte herabkömmt, oder eigentlich das Schrot selber, verstanden wird. Man bedient sich dessen, theils das zahme Vieh, vornämlich Schweine, (weshalb es auch Sau- oder Schwein-Aas genannt wird) damit zu füttern, theils das Wild damit zu körnen und herbey zu locken, wie die Vogelsteller zu thun pflegen. Nachgehends haben auch die Fischer angefangen, mit Fleisch und Gewürme die Fische an die Angel und ins Garn zu ziehen. Die Jagdbedienten aber haben, weil sie geglaubt, wenn alles Wild sich vom Getreide nähren sollte, daß solches nicht für die Menschen zulänglich seyn würde, das Luder durch den Köder erfunden. Und da die Obrigkeiten den Abdeckern eine Anzahl Hunde zu verpflegen, insgemein bey Verpachtung der Scharfrichtereyen mit eindingen, deren Verpflegung mit Brod aber allzu kostbar wäre: so gebrauchen dieselben an dessen Statt das umgefallene Vieh; daher es endlich gekommen, daß das Wort Aas nicht mehr von ordentlicher menschlicher Speise aus Getreide, sondern nur von Sterblingen gebraucht wird.

Aas-Geyer, siehe unter Gever.

Aas-Käfer, Silpha Vespillo *Linn.* siehe Todten-Gräber.

*Aas-Seite heißt bey den Gärbern und einigen Schustern die inwendige Seite der Felle und Häute gegen den Leib oder das Fleisch zu, welche andere die unrechte oder linke zu nennen pflegen. Siehe auch Fleisch-Seite.

* Aasen, Aassen, Aesen, Aeßen, ist ein Wort, welches bey der Jägerey gewöhnlich ist, und bedeutet soviel, als fressen; es wird aber nur von dem rothen Wildbret, und insbesondere von dem Hirsche gesagt; z. B. der Hirsch aaset oder äßet, d. i. er ißt oder weidet. Siehe Geäß.

*Abaca,

*Abaca, eine Art von Hanf oder Flachs, welcher auf einigen mittelländischen oder manillischen Inseln wächst, wo es dann zweyerlei Arten giebt, eine weiße und eine graue Art. Beide Pflanzen gehören unter die indianischen Plantagen, und werden jährlich gesäet und eingeärndet, auch sodann eben wie der gemeine Hanf gebrochen und zubereitet. Aus dem weißen Abaca wird sehr feine Leinwand, aus dem grauen aber werden nur Stricke und Schiffseile verfertigt.

Abacus, in der Baukunst, die Platte; s. Glied in der Baukunst.

Abacus Pythagoricus, Fr. Abaque, D. Rechentäfelchen, siehe Rechen-Tabelle.

Abajour, *Abat-jour* ist der französische Name einer Art von Fenstern, welche außen mit Querladen so vermacht sind, daß das Licht nur von oben hineinfallen kann, und die man nach Belieben wenig oder weit aufmachen kann, nachdem man wenig oder viel Licht nöthig hat. Die Kaufleute bedienen sich derselben in ihren Gewölben und Niederlagen, um ihren Waaren und Stoffen durch das falsche Licht, welches die Fenster machen, eine beliebige Farbe zu geben, und dadurch zu verhindern, daß das gar zu starke Licht nicht die Schönh. ihrer Waaren verringere, oder die daran befindlichen Mängel gar deutlich vor Augen lege.

Man bedient sich dieser Maschine auch, um die Fenster in den Gefängnißstuben zu bedecken, damit diejenigen, die darin eingeschlossen sind, nicht auf die Straße sehen mögen.

Endlich belegt man auch mit dieser Benennung ein mit einem Ausschnitte von oben nach unten versehenes Fenster, um das Licht von oben zu empfangen, und tiefe Oerter, als: Köllerlöcher, Gewölbe unter der Erde, Speisekammern, Milchkeller, und andere Oerter, wo sich gewöhnliche Kreuzfenster nicht füglich anbringen lassen, zu erleuchten. Letztere Gattung nennet man bisweilen auch Licht-Fenster, Lat. Fenestra proclivis, Fr.

Fr. Fenêtre d'abajour, oder en abajour, oder Abatant, abattant. Siehe auch den Artikel Einfallend Licht.

* In der Botanik bedeutet das Wort Abajour gewiſſe kappfenſterähnliche Oeffnungen am Fruchtgehäuſe einiger Gattungen des Mohns, weil durch die Oeffnungen das Licht in die Fruchtzellchen einfällt.

Abaiſſe, iſt ein Wort der Bäckerey in Frankreich, und bedeutet den Teig zum Boden und Deckel an Torten, Paſteten, und dergleichen. Es giebt deſſen dreyerley Arten; den ſchwarzen (Bize), welcher zu Haſen- und andern Paſteten von groben Speiſen genommen, und von feſt geknetetem Rockenmehle gemacht wird; der feine wird aus dem feinſten Weizenmehle verfertigt; und der blätterige wird eben ſo, wie der zweyte gemacht, und allenfalls noch Eyerdotter darunter genommen. Es wird derſelbe mit kaltem Waſſer geknetet, und die Butter auf den ausgebreiteten Teig, nachdem derſelbe ſchmeidig gemacht worden, gelegt. Man legt ihn fünf bis ſechsmal zuſammen, indem man ihn mit dem Roll- (Mangel- oder Würgel-) Holze immer aufs neue platt und dünn rollet.

Abaiſſer, iſt theils ein franzöſiſches Kunſtwort der Gärtnerey, und bedeutet einen Zweig eines Baumes nahe bey ſeinem Stamme abſchneiden; (ſo wie hingegen, wenn man eine ganze Etage von Aeſten wegnimmt, man nicht abaiſſer, ſondern ravaler ſagt,) ſiehe Abbrechen und Abnehmen. Theils iſt dieſes Wort auch in der Falknerey gebräuchlich, und heißt, dem Falken, wenn er zu fett werden will, etwas von ſeiner gewöhnlichen Speiſe abbrechen, damit er deſto lebender und gieriger auf den Raub werde.

Abandonnement, Abtretung der Güter; ſ. Bonis cediren.

Abandonner, ein franzöſiſches Kunſtwort bey der Falknerey. Dieſes heißt, den Vogel frey ins Feld laſſen, damit er ſich luſtig mache, oder um ihn abzudanken. Man dankt ihn aber ab, und läßt ihn mit Fleiß in die freye Luft fliegen, wenn er zu nichts weiter tauget.

Abaque, Lat. Abacus Phitagoricus, D. Rächentäfelchen, siehe Rechen-Tabelle.

* Abartige Bienen, Lat. Apes degeneres, Fr. Abeilles mechantes, sind solche, die mit der Zeit, Alters wegen, oder wegen anderer innerlicher, oder äußerlicher Verschlimmerung in ihrer Haushaltung ausarten, und nicht mehr so gut, und im Arbeiten so fleißig sind, als sie vorhin gewesen.

Abatant, oder *Abattant*, siehe unter Abajour.

Abat-jour, siehe eben daselbst.

Abatis werden im Bauwesen der Schutt, oder die in einen Haufen zusammen geworfenen Steine, der Abraum von abgetragenen Mauern, von eingerissenen oder eingefallenen Häusern, genennet, wenn alles noch in einem Haufen über einander liegt.

Im Forstwesen heißt Abatis der von den Forstbedienten angewiesene Bezirk zum Holzfällen; der Holzschlag; das Gehäue; desgleichen das gefällte Holz. Noch öfter heißt es die Windbrüche, die Windfälle, d. i. Bäume, welche der Sturm im Walde niedergerissen hat. Zuweilen bedeutet es auch das im Walde hier und da liegende Reisholz.

Bey den Jägern bedeutet Abatis: 1) das Fällen oder Niederschießen vielen Wildes; 2) durch Wölfe zerrissene Thiere. Man sagt: Les loups ont fait cette nuit un grand abatis, die Wölfe haben in der vorigen Nacht großen Schaden angerichtet, und viele Thiere niedergerissen; der Gang und Wiedergang der jungen Wölfe nach denen Oertern, wo sie gesäugt worden sind, wobey sie kleine Wege machen, auf welchen das Gras niedergetreten ist.

Bey den Köchen heißt les abatis de volaille, der Abfall vom Federvieh, d. i. allerley kleine Theile, die man vom Geflügel ablöset, z. B. Kopf, Hals, Flügel, Füsse, Magen, Leber ꝛc. Man macht davon Garnituren, Entreen (Vorgerichte), Torten, Frieasseen, und Suppen

pen. Zur Suppe kocht man dieselben in einer guten Brühe; man thut sie in die Pfanne mit Speck, Petersilie, und weissem Pfeffer und blanchiret sie mit Eyerdotter, etwas unreifem Traubensaft und einer Citrone, und richtet sie in der Suppe an. Auf gleiche Art verfährt man damit zum Fricassee. Auch gebraucht man es zu Torten. Auch die Abschnittsel von anderm Fleischwerk werden zuweilen les abatis genannt.

* Bey den Schlächtern heißt Abatis 1) das Niederschlagen und Schlachten vielen Viehes; 2) die Haut, der Talg, das Eingeweide, und andere kleinere Theile vom geschlachteten Vieh; 3) das Schlachthaus, oder der Schlachthof.

Die Gärber nennen cuirs d'abatis, unabgehaarte Felle, so wie sie der Schlächter geliefert hat: so wie Abatre les cuirs, die Häute der Thiere abziehen, welche zuvor todt gemacht worden.

Abatre oder *Abattre l'oiseau*, heißt in der Falknerey, den Falken zwischen beiden Händen fest halten, daß er sich ducken muß, und sich nicht sträuben kann, wenn man ihm Eisen anlegen, ihn mit Wasser und Pfeffer, waschen, oder ihm sonst eine Arzeney beybringen will.

Abat-Vent, siehe Abavent.

Abatures, ein französisches Kunstwort des Weidwerkes, bedeutet niedergetretene Aeste und Zweiglein von Gesträuchen, oder Farnkraut, welche der Hirsch im Laufe oder Vorbeygehen mit seinem Bauche niederstreicht, niederdrückt und zerknickt, und woran der Jäger seine Spuhr (Fährte) erkennt.

Abavent, oder Abat-vent, heißt in der Baukunst ein Schirm- oder Wetterdach, welches über den Seitenöffnungen der Häuser und Glockenthürme hervorraget, und (bey Thürmen) den Schall herab prellet, daß er sich nicht in der Luft zerschlage.

In Zuckerfabriken und andern Fabriken heißt es eine Art Deckel über den Ofen.

Abbaizen, Abbeizen, ist bey den Gärbern gebräuchlich, und heißt das Leder bereiten, und mit einer Beize von Salz und Kalk gar machen. Siehe Beize.

Abbecquer, *Abecquer* siehe Aetzen.

Abbée oder besser, *Abée*, und *Bay du moulin* heißt in einigen Provinzen die Schleuse bey den Wehren und Mühlgräben, oder die Oeffnung, wodurch man das Wasser eines Baches oder Strohmes auf das große Mühlrad laufen läßt. Wenn das Mühlrad still stehen soll, macht man die Oeffnung mit dem Schutzbret wieder zu.

Abbinden, siehe Absetzen der Kälber.

Abbiß, Teufels-Abbiß, Teufels-Biß, Lat. Scabiosa praemorsa, succisa; siehe Scabiose.

*Abbiß ist ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirsch in der Gegend stehe oder streiche; indem derselbe auf den Schlägen die Sommerlatten dergestalt abbeißt, als ob sie mit dem Messer abgeschnitten wären, welches ein Thier oder Wild nicht also thun soll.

* **Abblasen**, wird von den Jägern gesagt, wenn sie bey Endigung einer Jagd, mit ihren Hörnern eine Musik machen. Siehe auch Anblasen.

Abblatten, Abblättern, Abschneiden, Fr. arreter, wird von den Melonen und Gurken gesagt, wenn sie allzu viel Blätter und Ranken haben, oder wenn letztere allzu lang sind. Also sagt man: Diese Melonen müssen abgeblattet, oder wie man gemeiniglich sagt, beschnitten werden; Voilà des melons, qui ont besoin d'être arretés.

✲ Dieser Ausdruck ist auch bey dem Tobacksbaue gebräuchlich. In zehn bis eilf Wochen nach dem Pflanzen, ist der Toback schon reif; alsdann werden besonders einige Blätter gelb, und die untersten fangen an abzusterben; da man dann mit dem Abblatten, wie auch mit dem Toback selbst, deswegen aus dem Felde eilen muß, damit ihn der Frost nicht rühre. Kömmt ein Nachtfrost, so ist er ganz und gar hin, und wird schwarz. Bey und mit dem Abblatten wird also verfahren: man streicht

mit

mit den Händen die Blätter auf beyden Seiten herunter, legt sie alsdann haufenweise hin, und bindet solche in Strohseile ein. Die Blätter, so noch keine rechte gelbe Farbe auf dem Acker bekommen, läßt man ein Paar Tage so eingebunden liegen, so werden sie gleich gelb. Aber lange müssen sie nicht zugebunden liegen, sonst faulen sie. Siehe Tobak.

Abblatten, Fr. de feuiller, wird auch vom Weinstock gesagt, wenn man ihm sein überflüssiges Laub nimmt.

Abblühen, Verblühen Lat. Defloreſcere Deflorere, Fr. defleurir, heißt so viel, als seine Blüthe verlieren. Man muß warten, bis die Bäume abgeblühet haben, wenn man beurtheilen will, ob sich die Früchte angesetzt haben.

Abbrechen, ein Kunstwort der Falknerey; siehe Abaiſſer.

* Sonst hat außerdem dieses Wort in der Oeconomie noch verschiedene Bedeutungen, und wird nicht nur von der Verrichtung gebraucht, da man das Obst, sonderlich aber dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufbehalten werden soll, gemächlich von den Bäumen lieset; davon man unter dem Artikel Abnehmen ein mehreres findet; sondern es wird auch von den durch einen Zufall von dem Stamme gerissenen oder gebrochenen Zweigen verstanden. Diesen Schaden pflegen achtsame Hausväter, damit nicht etwa der ganze Baum verderbe, folgendergestalt zu besorgen: erst schneiden oder sägen sie den schadhaften Ort ganz glatt, überstreichen ihn hernach mit Baumwachs, oder verbinden ihn mit Leim und vermischtem Kühmist, als der gewöhnlichsten Baumsalbe, darüber schlagen sie einen Lappen, und machen solches fest. Dieses verhindert, daß die Sonnenhitze das von der Schale entblößte Holz nicht so von dem Safte entkräften, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen, weit hineingerissen worden, keine Fäulniß und neuen Schaden verursachen möge. Sonst aber muß man auch einen gu-

ten Theil, und absonderlich das kleinste, von dem Obste wegnehmen, wenn sie allzu viel angesetzt haben, wie es zuweilen bey den Apricosen = Pfirsich = Aepfel = Birnbäumen und a. m. geschieht. Dieses Abbrechen muß geschehen, wenn die Früchte anfangen so groß als die Haselnüsse zu werden; so daß man ihrer versichert ist; das heißt, daß sie fest halten, und vermuthlich bis zur vollkommenen Reife wachsen werden. Man braucht das Wort Abbrechen auch in Ansehung des abgestorbenen und krumm gewachsenen Holzes, und des Holzes selbst, das man sowohl den Feigen= als andern Obstbäumen fleißig benehmen soll. Hernach wird dieses Wort auch gebraucht, wo man die Schlösser oder das Beschläge von Thüren oder Fenstern losreißt, um das Schadhafte auszubessern, und das noch Brauchbare von neuem zuzurichten. Endlich aber ist das Wort Abbrechen auch bey der Jägerey gebräuchlich. Es werden nämlich die Jagdhunde, wenn sie sich an einem Wilde verfangen oder verbissen haben, wieder abgebrochen. Dazu ist nöthig, daß die Jäger allezeit einen Knebel von einem Stocke, eines starken Daumens dick, und an dem einem Ende etwas stumpf = spitzig, bey sich führen, damit die Hunde bald wieder können abgebrochen werden.

Abbrennen oder **Ausbrennen** nennen die Ziegel= und Kalkbrenner, wenn sie mit dem Reisholze dem Ziegel = und Kalkofen die letzte Hitze geben. Dieses Reisholz muß dürre seyn, damit es Flammen gebe, und das Feuer davon durch die Schlüften, und die zwischen den Steinen gewöhnlichermaßen gelassenen Räume nicht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbrennen, geschieht auch bey dürren sandigen Feldern oder Heiden, oder solchen Feldern, worauf nur stachlichter Geust, oder Ginster, Schilf, Farrenkraut, Heidegras, Dornsträucher, Brombeerstauden, einige Wacholderstauden, und andere dergleichen Gestrippe, wachsen,

sen, da man alle diese schädliche Pflanzen zu verbrennen pflegt, weil nicht nur das Erdreich durch ihre Asche gedüngt wird, sondern weil auch das Feuer verhindert, daß die Wurzeln nicht von neuem hervor treiben, und weil der meiste Same dadurch vertilgt wird, der sonst ohne Zweifel aufgewachsen seyn würde. S. Heide.

Abbrennen der Stoppeln, siehe Brennen.

Abbreuver, siehe Tränken, und Wässern.

Abbreuvoir, siehe Pferde-Schwemme, Tränk-Herd. Tränke.

*Abbringen, wird von Feldfrüchten gesagt, es mögen nun solche mit der Sichel abgeschnitten, oder mit der Sense abgehauen werden. z. B. Gersten und Hafer muß man bey Zeiten abbringen, ehe sie überständig werden, im Halm einbrechen, zu Boden sinken, und durch die ausdünstende Feuchtigkeit zum Auswachsen gereizt werden. Den Weizen soll man noch in der gelben Reife, und ehe sein Korn reif wird, anfangen abzubringen. S. Ernde.

*Abbruch, wird von Ufern an Flüssen und Seen gebraucht, und entsteht daselbst entweder vom Winde und Strohme zugleich, oder auch von jedem besonders. Es ist derselbe entweder allein ohne Grundbruch, oder es ist ein Grundbruch allein ohne Abbruch, oder aber es ist ein Abbruch und Grundbruch zugleich. Abbruch allein nennet man, wo die Ufer an den Watten höher sind, als die Watten selbst; dieser wird allein vom Winde, durch Hülfe von Fluth und Ebbestrohm verursachet. Grundbruch aber zeigt an, wo der Strohm allein wirkt und in den Grund mahlet, eine Tiefe nach Beschaffenheit des Grundes von 20, 30 bis 60, und mehr Fuß verursacht, und dabey den obern Horizont unterspühlet, so daß das Vorland über den Kopf nachschießt. Grund- und Abbruch zugleich ist, da der Abbruch voran geht, und der Grundbruch bald folgt, daß also die Tiefe nicht auf einmal, sondern nach und nach, jedoch mit starken Schritten sich finden läßt.

Abcès, siehe Abces.

Abdachung, ein sonderlich beym Wasserbau gebräuchliches Kunstwort, kömmt her vom Dach, und weil die Dächer, um des abfließenden Regens willen, schräge Flächen bekommen: so wird eine jede schräge Fläche an einem aufgeführten Werke eine Abdachung genannt. Die Ursache, warum Mauern und Dämmen Abdachungen gegeben werden, ist keine andere, als den Stoß des Wassers zu verringern, welcher jederzeit um so viel schwächer wird, um wie viel die Abdachung zunimmt. Mauern brauchen zwar einige Abdachung, womit es dem Strohme unmöglich falle, den Fuß der Mauer durch Druck und Ausspühlung zurück zu treiben, und das Werk überhängig zu machen; weil aber die Steine fester zusammen halten, als Erde und Sand, zumal wenn die obern Stücke die untern mit belästigen können: so würde eine gar zu große Abdachung Mauerwerken mehr schädlich als nützlich seyn. Pfahlwerke bedürfen einer Abdachung aus einer doppelten Ursache: 1) wenn sie sich dem Strohme gerade widersetzen müssen; z. B. bey Brückjochen; 2) wenn sie das Ufer befestigen, damit das seitwärts drückende Erdreich nicht die Pfähle fortschiebe, oder überhängig treibe. Die Abdachung der Pfähle und Mauern kömmt mit einander ziemlich überein; ja wenn ein Pfahl mit der Horizontallinie einen Winkel von 45 Grad ausmacht, so hat er gar nichts von dem Seitendrucke der Erde auszustehen; nur Schade, daß er alsdann sehr tief stecken muß, um Erde und Grund genug über seinem Fuße zu haben. Das Maß der Abdachung könnte zwar nach Graden bestimmt werden; es geschieht aber solches viel bequemer und richtiger, wenn man die Abdachung nach der Größe der Grundlinie und deren Verhältniß gegen die Höhe proportioniret.

* Abdecken, nennt man, wenn nach gehaltener Mahlzeit das Ueberbliebene von den aufgetragenen Speisen nebst dem Servis und sämtlichen Tischgeräthe vom Tische genom-

genommen, und dieser ganz abgeräumt wird. Imgleichen sagt man solches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, womit sie bedeckt sind, behutsam aufnimmt, und zu fernerm Gebrauche bey Seite schaffet. Oft wird aber auch dergleichen bey großem Wind und Sturme gethan, indem nicht nur die mürben und schadhaften Ziegel durch diese Gewalt herunter gerissen, und vermittelst dieser noch viele andere gute zerbrochen, sondern auch, wo einmal eine Oeffnung in das Dach erfolgt, eine große Menge ausgehoben und herabgeführt werden. Dieses zu verhüten, ist am dienlichsten, wenn die Latten, daran die Ziegel, hangen müssen, so nahe zusammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegenden Ziegel diese nur gedachten untern, ihrer Länge nach, über die Hälfte decken.

Des Wortes Abdecken bedient man sich auch, wenn von dem Abludern und Schinden des verreckten Viehes bescheiden gesprochen werden soll.

* Abdecker, heißt an einigen Orten der Feldmeister oder Schinder, welcher das umgefallene Vieh abludert, oder, wie man auch höflicher sagt, abdecket. S. Feld-Meister.

*Abdecker-Leder, ist alles Leder, welches aus Häuten gemacht, die der Abdecker, Feldmeister, oder auch ein Hirt von umgefallenem oder krankem und todtgeschlagenem Vieh abzieht, nicht aber von den Fleischern abgezogen worden.

Abdrucken, Fr. Tirer. Wenn man ein Blatt, oder auch selbst eine Blume abzudrucken, und dessen Umzüge aufzunehmen wünscht, ohne zeichnen zu können, so verfährt man folgender Gestalt: man nimmt ein Blatt fein Papier, tränkt es mit Lein- oder Baumöhl, und läßt es vier bis fünf Tage lang liegen, alsdann hält man es über den Rauch einer Fackel, und zieht es über demselben so lange hinweg, bis es davon ganz schwarz angelaufen ist. Auf die schwarze Seite dieses Papiers bringet man die Blätter, wovon man einen Abriß wünschet, legt ein etwas starkes Blatt weiß Papier darauf, und

reibt mit dem Ringe eines recht glatten Schlüssels das Blatt weiß Papier so lange, bis man vermuthet, daß sich die schwarze Farbe an den Blättern recht angedrückt hat. Diese solchergestalt schwarz gewordenen Blätter nimmt man, und legt sie zwischen zwey Blätter weiß Papier, und reibt das obere Blatt des Papiers mit einem Schlüssel oder Glättglase; so wird man die Blätter, wovon man den Abdruck verlangt, auf beyden Blättern Papier ganz deutlich vorgestellt finden, und zwar um so viel dauerhafter, da es in Oehlfarbe ist. Um Risse davon zu machen, legt man die schwarz gemachten Blätter zwischen zwey Blätter Papier, nach der Beschaffenheit des Risses, welchen man zu machen gedenkt, und drückt nachher mit einen Schlüssel darauf; und wenn sie sich abgedrückt haben, durchsticht man den Riß, vermehrt ihn, so vielmal als man will, vermittelst eines Bündels mit Kohlenstaub, und führt den Riß vollends mit der Feder aus. Da die weiße Farbe die Augen sehr angreift und ermüdet, so macht man die Risse zur Stickerarbeit auf gelbem Papiere, und füllet das Mittelste mit grüner Farbe von Beergrün aus.

Abecher, *Abecquer*, siehe Aetzen.

Abeille, siehe Biene.

Abele, eine Art weißer Pappeln, siehe unter Pappel.

Abelmosch, Abelmpsch-Saamen, *Abel-Mosch Alpini*, *Abel-Mosch Grana*, siehe Ketmia.

Abend-Dämmerung und Anbruch des Tages. Die hohen Thürme und Spitzen der Berge, wie auch die hohen Wolken, werden früh morgens eher, und bey Sonnenuntergang länger erleuchtet, als die niedrigen; und da die Strahlen durch die Luft und die darin befindlichen Ausdünstungen gebrochen werden, so wird es eher Tag, als die Sonne aufgeht, oder über den Horizont herauf steigt, und später Nacht, als die Sonne niedergeht, je nachdem die Dichtigkeit der Luft, und also das Brechen der Strahlen mehr oder weniger stark ist.

ist. In den Nordischen Ländern beträgt dieser Zuwachs der Tages- und Verminderung der Nachtslänge ganze Tage, Wochen und Monate. Zugleich wird dadurch der Schade vermieden, welchen sonst die plötzliche Abwechslung des Lichts und der Finsterniß den Augen verursachen würde. Es läßt sich auch hieraus einsehen, warum im Sommer eine Zeitlang die ganze Nacht durch einiger Schein bleibe, indem die Sonne zu dieser früheren und späteren oder verlängerten Beschreinung der Erde etwas beytrage. Siehe auch Abend-Röthe.

*Abend-Essen, Lat. Coena, die Mahlzeit, welche des Abends gehalten wird. Die alten Griechen und Römer haben zu Mittag wenig oder gar nicht gegessen, zu Abends aber stattliche Mahlzeiten und Gastereyen gehalten. An den meisten Orten bey uns findet sich das Widerspiel, wiewohl jene Weise vernünftiger, bequemer, und den Geschäften weniger hinderlich zu seyn scheinet. Bey unsern gewöhnlichen starken Mittagsmahlzeiten wird das Abendessen der Gesundheit nachtheilig erachtet, es sey dann bey denen, deren ganzes Werk ist, des Leibes warten. Andere rathen, eben um der Gesundheit Willen, dieselbe nicht gänzlich zu unterlassen, allein die Mäßigkeit dabey zu beobachten, und nach Proportion dabey mehr Trank als Speise, wie zu Mittage mehr Speise als Trank, zu genießen. Ob die Abendmahlzeit mit einem Trunke anzufangen, davon sind die Meynungen auch unterschieblich. Die das Mittel halten, gebrauchen an dessen Statt eine flüssige Speise, etwa eine Suppe oder einen dünnen Brey. Siehe auch Collation.

Abend-Jagd, siehe Fackel-Jagd.

*Abend-Röthe, Lat. Crepusculum, ist insgemein der rothe Schein, welcher sogleich nach Sonnenuntergange an unserm Horizonte eine Zeitlang zu sehen ist. Er entspringt von den Sonnenstralen, die sich in der dicken Luft um die Erdkugel brechen, und uns in die Augen

zurück fallen, so lange bis die Sonne eine gewisse Tiefe erreicht hat, die insgemein auf 18 Grad gerechnet wird. Die Abendröthe währt länger und kürzer, nachdem die Sonne gerade oder schmiegig niedergeht, und der Unterschied der Tages = und Nachtslänge an einem Orte groß oder klein ist. Man wird diese Röthe auch gewahr in dem Rauche, der aus den Schornsteinen aufsteigt, daß also Dünste von solcher Art, welche viele erdige, harte Theile haben, die Abendröthe geben, indem sie die rothen Strahlen allein zurückwerfen.

Herr Högström, in seiner Abhandlung von Verwahrung des Getreides und der Gewächse vor Froste durch Rauch, welche im XIX. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 67. fgg. befindlich ist, schreibt, er habe geglaubt, die Sammlung vom Rauche welche oft beym Untergange der Sonne im Sommer eine Abendröthe macht, sey die Ursache der alten Regel, daß man, wenn eine solche Röthe sich zeigt, keinen Nachtfrost zu befürchten habe. Als 1752. im August in Rußland sich langwierige Waldbrände häuften, und in den Zeitungen gemeldet ward, daß große Striche Landes zu 200 Werstien verbrannt wären, hatte man in Westbothnien einen häufigen und um diese Jahreszeit ungewöhnlichen Landrauch, der von Osten her über die See kam, und eine solche Röthe am Himmel, besonders des Abends und des Morgens, verursachte. Herr Högström merkte, daß, so heiter auch der Himmel sonst diese Zeit über war, und so sehr die Luft zum Froste geneigt zu seyn schien, dennoch alle Nächte diese ganze Zeit über ohne Frost gewesen; und fügt die nicht ungegründete Vermuthung hinzu, daß an stark bewohnten Oertern, vornämlich, wo man Torf oder Steinkohlen brennt, die vielen beständig rauchenden Schornsteine, unter andern Ursachen, das meiste dazu beytragen, daß die Gewächse nicht so oft und so häufig von der Kälte beschädiget werden, als in waldigen Ländern, wo die Häuser mehrentheils selten sind, und die Zimmer mit weniger Rauche geheizet werden. Wenn

Wenn nun die Abend-Röthe über Land zieht, welches geschieht, wenn einzelne Wolken über der untergegangenen Sonne zu stehen kommen, und von derselben Strahlen auf vorgedachte Art erleuchtet werden: so verspricht sich der Landmann auf den folgenden Tag gutes Wetter. Denn, es geht zu derselben Zeit gewiß der Wind aus Osten oder Morgen, welcher dem Regen widersteht, und die Wolken gegen Abend treibt. Es ist die Abendröthe einmal heller als das andere, nachdem die vorhergegangene Witterung beschaffen gewesen ist. Hildebrand hat bemerkt, wenn diese Wolken rothbraun sind, folge zwar bisweilen des Morgens früh helles Wetter, so aber den Tag nicht beständig, sondern bald trübes, ja wohl gar regnicht Wetter mit sich bringe. Siehe Witterungs-Prophezeyungen.

Abend-Stern, heißt die Venus, wenn sie der Sonne nachgeht, und alsdann scheint, sobald diese untergeht. Diejenigen, welche dem Gestirne einen Einfluß und Wirkung in die Natur zuschreiben, haben angemerkt, daß dasjenige Jahr, darin die Venus regiert, meistens feucht und doch dabey warm und geschwül sey; daher auch das Obst und sonderlich der Wein sodann wohl gerathe. Vornämlich geben sie vor, wenn der Frühling in einem Venusjahre übermäßig naß wäre, so gebe es wenig Frucht; wenn er aber temperirt sey, so wüchsen viel Aepfel, Zwetschgen, Nüsse, Kirschen, jedoch wenig Birnen und keine Eicheln, hingegen ziemlich viel Hopfen. Es werde ein guter Herbst, und ein Hauptwein, wenn schon die Trauben leicht fielen. Wer sonst von den alten ungegründeten Regeln wegen der Planeteneinflüsse in der Wirthschaft alles zusammen lesen will, kann den hundertjährigen, oder auch den Curiösen-Frauenzimmer-Calender, Frfurt. 1738, S. 60, fgg. brauchen.

Abend-Viol, Nacht-Viol, siehe unter Viole.

*Aberglaube, nimmt man in wirthschaftlichen Dingen für solche Meynungen und Handlungen, welche allerhand falsche Sätze von der Natur aller Dinge, der Körper und Geister zum Grunde haben, denen man Wirkungen beylegt, die durch ihre bekannte Kräfte und nach ihrem Wesen nicht möglich sind. Ja, man verdeckt oft allerhand Laster mit solchen abergläubigen Meynungen. Der Ursprung dieser abergläubigen Dinge ist in der Unwissenheit der Natur- und Geisterlehre der Alten zu suchen. Die Gelehrten sind es, welche diesen Aberglauben nach und nach bestreiten und ausrotten sollen.

*Abergläubige Mittel. Wider die Raupen, Heuschrecken, Kornwürmer, Flöhe, Mäuse und Ratzen soll, vor allen Dingen die Asche von verbranntem Stroh, worauf eine Mannsperson gestorben, mit Weihwasser vermengt, ein herrliches sympathetisches Mittel seyn. So soll auch, wenn ein Ackermann im Frühjahre das erstemal mit dem Pfluge zu Felde zieht, und er die erste Furche mit ungekeiltem Pfluge ackert, die Erde aus dieser ersten Furche, wenn sie in die Ecken der Kammer gestreut wird, ein unfehlbares Mittel seyn, daß die Flöhe davon weichen.

Exempel abergläubisch beißender, und doch aus natürlichen und nützlichen Bewegungsursachen, erst laten Gebräuche des meisten Landvolks: st. im 55. St. der Leipz. Samml. 1748, 8. S. 605—618.

Vorschlag zur Verbesserung der Kalender: st. im 40. St. der Stutgarter phys. ökon. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenschrift vom J. 1756.

Gedanken über vorigen Vorschlag: st. im 47. St. derselben.

Beantwortung der Aufgabe: Woher rührt die alberne und abergläubische Gewohnheit des gemeinen Mannes, in der Neujahrsnacht Strohsäule um die Obstbäume zu binden, damit sie hinlänglich tragen sollen? st. im 43. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758.

Exempel von den Fabeln und Aberglauben bey dem Forstwesen: st. im I. Bande des allgem. ökonom. Forstmagazins, Frf. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 67—78.

Herm. Rugens Brief von der in Norwegen üblichen Gewohnheit am Weihnachtsabende ein Bündel Korn vor die Sperlinge auszusetzen: st. in dessen, von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. vernünft. Ged. über verschied. Mat. ꝛc. Kopenh. und Leipz. 1757, 8. S. 385—405.

Tharsanders, (Gr. Wilh. Wegners) Schauplatz vieler ungereimten Meynungen und Erzählungen. 2 Bände. 1736. u. 1739. in 8.

Aber-

Aberklauen, siehe Afterklaue,

Aber-Knoblauch, Lat. Allium porrinum, Scorodoprasum, eine Art wilden Knoblauchs. Siehe Allium.

Aber-Raute, siehe Abrotanum.

Abfäumen, siehe Abschäumen.

*Abfall, heißt entweder die Höhe, um welche das Erdreich tiefer oder niedriger, als an einem andern Orte ist, nach welchem man sich auch in Führung der Wasserröhren zu richten hat, wenn man nicht vergebliche Unkosten aufwenden will; oder man versteht hiedurch auf dem Mühlwasserbau diejenige große Falle, wodurch das überflüssig anlaufende Wasser kann abfällig gemacht und weggeschafft werden, daß es dem Wasserbau durch seinen gewaltigen Druck nicht Schaden zufüge, und das Mahlen verhindere. Oder, es wird dadurch angezeigt, wenn Jemand den Ueberfluß seines Röhrwassers einem andern zukommen läßt, dabey es aber öfters zu vielen verdrüßlichen Umständen kommen kann, wenn man die Wasserbehältnisse oder Kästen nicht rein hält, und im Winter einfrieren läßt; kurz, ein solches Wasser ist eine ungewisse Bequemlichkeit in einem Hause. Oder, es bedeutet die Dienstbarkeit eines Gutes, über welches Jemand den Abfall seiner Traufe und Zusammenfluß des Regenwassers über eines andern Grund und Boden abzuführen berechtigt ist. Oder endlich, man will damit anzeigen den Verfall der Nahrung, Gewerbe und Hantierungen, dadurch die Bürger in ihrem Vermögen geringer werden und herunter kommen. Im Bienenwesen nennt man Abfall den Unrath, oder Wachskrumen, welcher unter dem Stock auf dem Boden zu liegen kömmt. Siehe Wachsabfall. Bey den Handwerksleuten heißt Abfall dasjenige, was bey der Arbeit abfällt, und in die Krätze geht.

Abfallen, wenn der Baum seine Frucht vor der Zeit fallen läßt. Siehe Avorter.

Abfallen des Hufes, ein Zufall der Pferdefüße; siehe Huf-Abfallen.

Abfallen der Blüthen und Knospen der Bäume, wie solches zu verhüten; siehe unter Blume.

Abfalzen heißt, wenn die Haare gleich von dem frischen Felle mit dem Falzmesser, oder mit dem Schabmesser, wie es die Gärber nennen, abgeschabt werden. Die Gärber falzen die Haare nicht ab, sondern das Aas falzen sie mit dem Falzmesser ab, die Haare hingegen werden mit dem Haareisen abgestoßen. Abfalzen wird auch von einer gewissen Tischlerarbeit gebraucht.

Abfangen, oder Abgefangen, wird bey der Jägerey gebraucht. Man sagt z. B. Dem Hirsche wird ein Fang gegeben, oder er wird abgefangen, das ist, nicht gestochen. In eben dem Verstande wird es auch von den Säuen gebraucht.

Abfinnen, siehe Finne.

Abfitzen, siehe Fitze.

Abflauen, siehe Flauen.

Abfledern, heißt das ausgedroschene Getreide mit einem Flederwische an einer vier bis fünftehalb Ellen langen Stange abkehren oder überfegen, nachdem vorher erst das Gröbste mit einem Rechen oder einer Harke davon abgerechet worden, damit man die übrigen Aehren und Stürzel vollends herausbringe. Dasjenige, was durch den Flederwisch abgekehrt wird, heißt Ueberkehr. Diese, weil noch etwas Korn darunter ist, wird durch ein sogenanntes Aehrensieb gesiebet; was durchfällt, ist Korn und Spreu, die unter das übrige Getreide fällt; was im Siebe zurückbleibt, ist die eigentliche Ueberkehr, die man in Körben auf den Boden trägt, und für das Vieh aufschüttet.

Abflegeln, ist bey einigen Landleuten ein bequemes und gemächliches Absondern der einen Frucht von der andern. Z. B. Wenn zweyerley Früchte, hohe und niedrige, als: Linsen und Weizen, untereinander gebaut worden: so läßt man die Garben oder Büschel zusammen gebunden in der Tenne außlegen, und erst bloß die

die lange Frucht abdreschen, und sogleich aufheben; hernach aber die kürzere Frucht ausdreschen, wodurch sie dann ziemlich gut und besser von einander abgesondert werden, als es sonst wohl angehen würde.

*Abfleischen, nennen die Sattler das, was die Gärber abfalzen heißen, da sie das Inwendige der Häute, welches sie Fleisch, die Gärber hingegen Aas nennen abschaben, und von dem etwa noch daran hängenden Fleische rein machen.

*Abfluß. Dieser erfolgt, sobald die Oberfläche des Wassers von der Horizontallinie abweichet; es erfordert also allemal einen niedrigern Ort, wohin sich das Wasser begeben kann. Es kann der Abfluß auf eine dreyfache Art vermehrt werden; 1) durch Erweiterung des Canals; und alsdann nimmt die Stärke desselben in eben dem Verhältnisse zu, in welchem der Canal weiter wird; 2) durch Vertiefung desselben; aber dann nimmt der Abfluß in einem viel größern Verhältnisse zu, als die Vertiefung. Die Ursache ist der vermerhrte Druck des Wassers, wodurch eine größere Geschwindigkeit desselben in der Tiefe hervorgebracht wird; 3) durch beydes zugleich. Soll nun der Abfluß verringert werden, so verfahre man umgekehrt.

Abformen, Abgießen, Fr. Mouler, bedeutet etwas in ein Modell, oder in eine Form, Lat. Modulus, Fr. Moule, gießen, welches nach der Kunst zugehauen ist, und dazu dient, daß man verschiedene Figuren abbilden kann, welches auf zwey Arten, entweder durch den Weg des Schmelzens, oder durch Zusammensetzung kleingeriebener und wieder zusammengekneteter Steine geschieht.

Figuren von Marmor abzuformen. Man nimmt feingestampfte Ulmenrinde, und Schoßreiser vom Pappelbaume, läßt es mit Springwasser kochen, und thut währendem Sieden guten ungelöschten Kalk hinzu, bis es wie geronnene Milch aussieht. Alsdann schüttet man feingeriebenen und durch ein Sieb

gesplu-

geschlagenen Marmor hinein, und bringt nachher diese Materie in die Formen.

Formen zu machen. Man nimmt Gyps, welcher wohl gebrannt, und nicht von der Luft verdorben ist, und rührt ihn ein, so daß er weder zu dünn noch zu dick werde. Ungeachtet der Gyps für sich allein hinreichend ist, so kann man doch ein Vier- oder Drittheil fein Mehl von ganz neuen Ziegelsteinen, die noch niemal naß oder sonst gebraucht worden, nebst eben so viel kleingestoßenem Federalaun, oder vielmehr Amiant, welcher roth gebrannt und auf einem Marmor zerrieben worden, hinzu schütten. Alles dieses rührt man mit Wasser ein, worin man Salmiak hat auflösen lassen. Auf ein Pfund Wasser nimmt man acht Loth Salmiak. Roth gebrannter Federalaun ganz allein; Eisensaffran; gebrannter Alabaster; gebrannter, pulverisirter und mit Salmiakwasser angefeuchteter Alaun, können ebenfalls dazu gebraucht werden, und vornämlich feingestoßenes und mit geschmolzenem Schwefel vermischtes Ziegelmehl.

Figuren von Gyps zu gießen. Man rührt Gyps, mit einer gleichen Quantität fein Ziegelmehl mit klarem Wasser ein, und thut Federalaun nebst gestoßenem Salmiak in gleichen Theilen hinein, und zwar so, daß von jedem ungefähr zwey Loth auf ein Pfund Gyps kommen. Den solchergestalt zubereiteten Gips gießt man in die Form, welche man vorher mit Leinöhl eingerieben und trocken werden lassen, damit der Gyps nicht daran anklebe.

Will man eine recht feine Figur gießen, so präparirt man einen etwas flüssigen Teig mit Eyerschalen und arabischem Gummiwasser.

Ein Mehreres hievon wird im Art. Gyps vorkommen.

Fische nach der Natur abzuformen. Nachdem man den Fisch abgewachsen und abgetrocknet hat, bestreicht man ihn ein wenig mit Baumöhl, und belegt ihn mit Gyps, um die Hälfte des auf der Seite liegenden Fisches abzuformen. Wenn der Gyps hart geworden,

den, kehrt man das unterste zu oberst, macht Zeichen, damit man wisse, wo es zusammen gelegt werden soll, legt alsdann die Fugen der Form mit Ocher den man mit Wasser eingerührt hat, zusammen, und formt auf gleiche Art auch die andere Hälfte des Fisches ab. Wenn der Gyps trocken geworden, macht man ihn mit einem Messer, längs den Fugen, eben und glatt.

Einen Fisch von Pappe zu machen, verfertigt man einen Teig von zerstoßenem Papier, und thut denselben in die beyden Hälften der Form, welche man vorher, angezeigtermaßen, mit Oehl eingerieben hat. Diesen Teig muß man mit einem Lappen und Schwamme sorgfältig pressen, damit alle Feuchtigkeit herauskomme. Nachdem derselbe trocken geworden, nimmt man ihn heraus, und sezt die beyden Hälften des abgeformten Fisches mit Leim von Leder zusammen, und überstreicht ihn mit Firniß, streicht ihn sodann weiß an, und glättet ihn mit Schachtelheu. Siehe Form.

Dem abgeformten Fische eine Farbe zu geben. Ist es ein Karpfen, so belegt man ihn mit Blättergold auf Oehl, mit einem goldgelben Grunde, an denen Orten, wo der Karpfen goldfärbig aussieht; das übrige wird mit Farben nach der Natur ausgemahlt. Wenn die Mahlerey trocken geworden, bestreicht man ihn mit einem trocknenden Firniß, aus Spicköhl, und zwar wie bey dergleichen Arbeiten gewöhnlich ist, zu verschiednenmalen. Den Kopf des Fisches, oder auch weiter nach dem Leibe zu, bestreicht man zum zweytenmal ganz wenig: und sobald der Kopf beynahe trocken geworden, jedoch dergestalt, daß, wenn man mit dem Finger darauf fasset, er ein wenig anklebe, erhöht man diejenigen Oerter, welche goldfarbig seyn sollen, dadurch, daß man mit Wasser eingerührtes Muschelgold vermittelst eines Pinsels aufträgt. Man bringt auch mit dem Pinsel eine Goldlage auf jede Schuppe, und führt mit demselben, nachdem er in Muschelspülich getaucht worden,

über

über die Schuppen oben auf dem Rücken hinweg, damit das Gold nicht so sehr hervor scheine. Nach diesem überstreicht man den Bauch mit Muschelsilberspülich, vermittelst eines großen Pinsels, und braucht nachher einen kleinern, mit Muschelsilber zu den Schuppen. Wenn der Fisch trocken geworden, überzieht man ihn mit Firniß. Um die Augen nachzumachen, läßt man auf der Glashütte, oder bey einem Schmelzarbeiter (Emailleur), hohle gläserne Kügelchen, von der Größe des Fischauges, blasen. Diese theilet man von einander in zwey Theile, und mahlet in jeden, mit Gold und Silber, die natürlichen Farben des Fischauges; und wann sie trocken geworden, setzt man sie ein, bevor man die beyden Hälften des Fisches auf einander legt.

Um den Fisch silberfärbig zu machen, legt man zuerst Goldfarbe, und trägt hernach, mit einem großen Pinsel, an denen Orten, welche silberfärbig seyn sollen, mit reinem Wasser eingerührtes Muschelsilber auf. Alsdann bringt man die andern Farben nach der Natur an, und überzieht es zuletzt, angezeigter maßen, mit Firniß.

Soll der Fisch das Wasser aushalten, so bedient man sich folgenden Firnisses, welcher in demselben unverändert bleibt. Man nimmt vier Theile recht reines Leinöhl, und einen Theil Harz, thut diese Species in einen glasurten Topf, und läßt sie gelinde auf einer Feuerpfanne mit glühenden Kohlen so lange sieden, bis das Oehl nicht mehr schäumt, und sich, wie der Firniß, zu Fäden ziehen läßt. Alsdann nimmt man es ab, und bedient sich desselben. Wäre aber dieser Firniß zu dünn, so kann man noch Harz hinein schütten, und ihn gelind so lange kochen lassen, bis er zur gehörigen Vollkommenheit gelangt ist. Wenn man diesen Firniß darüber gestrichen hat, muß man ihn in der stärksten Sonnenhitze trocknen lassen.

Außer dem Gebrauche dieses Firnisses, müssen die Farben, welche man zum Ausmahlen des Fisches nimmt, mit

Leinöhl

Leinöhl gerieben seyn, welches man über dem Feuer mit pulverisirtem Mastix, der bey gelindem Feuer schmelzen muß, vermischt hat; und wenn dieses Mengsel kalt geworden, muß das Oehl so dick wie flüssiger Firniß aussehen.

Medaillen in Teig abzugießen. Man arbeitet Krume von weißem Brode, wie es aus dem Ofen kömmt, mit dem Roll oder Mangelholze so lange durch, bis sie so geschmeidig, wie warm gemachtes Wachs, geworden; drückt dieselbe in die vorher mit Leinöhl eingeriebene Form, nimmt sie alsdann, wenn sie trocken geworden, aus der Form heraus, und läßt sie noch mehr trocken werden, da sie alsdann so hart, wie Holz, wird. Damit die Miethen nicht hinein kommen, kann man dem Teig etwas Aloe beymischen.

Man kann einen Teig von unterschiedenen Farben verfertigen, wenn man Lasurblau, Kreide, blaue Stärke, Bley und andere Farbenmaterialien, die man vorher pulverisirt hat, mit Wasser, welches man acht Tage lang, oder auch noch länger mit Traganth eingerührt hat, durch einander knetet.

Auf gleiche Art kann man auch einen Teig von feingestoßener Gärberlohe zubereiten, die Medaillen hineinlegen, die Abdrücke aus der Form herausnehmen, und sie mit einem Wachszahne glätten. Siehe den Artikel *Madaille.*

Abfuhre, siehe unter **Fuhre.**

Abgaben, (Oeffentliche) siehe **Impost.**

***Abgänge,** heißen bey den Handwerkern allerley Stückchen und Ueberbleisel von ihrer Hauptmaterie, Zuthat und ihren Ingredientien. Die Abgänge von dem Horne bey den Kammachern sind besonders dienlich zu Düngung der Aecker.

***Abgang** pflegt man alles dasjenige zu nennen, was von dem Maß, Ziel und Gewichte einer unter der Arbeit gehabten Sache verloren geht, oder sonst übrig bleibt, welches letzte ein sorgfältiger Haushalter immer noch zu

seinem Nutzen anzuwenden sucht; z. B. wenn er bey Zubereitung des Stärkmehls den Abgang der kleyigen Hülsen zusammen tragen und faulen läßt, oder den Abgang von neuem zu ersetzen trachtet, und beydes dem Werthe nach ammerket, oder zu seiner Nachricht aufschreibt.

Den Abgang des Volkes in den Städten und Dörfern sucht man durch kluge Anstalten, in Ansehung der Heyrathen, Aerzte, Besorgung der Kranken zu ersetzen. Siehe den XVII. Band der übers. schwedischen Abhandlungen, Seite 239. fgg.

*Abgangsloch, Unterloch, Lat. Oltiolum infernum, ist bey einigen Bienenhaltern an den Bienenkörben ganz unten am Rande, wo er ans Bret stößt, angebracht, und dazu dienlich, daß die Bienen ihre Todten, oder was sonst für Unreinigkeit im Stocke vorhanden ist, deste füglicher heraus tragen, und den Stock rein halten können, welches aber nur zu gewissen Zeiten geöffnet werden muß.

Abgefangen siehe Abfangen.

*Abgekochte Speisen, werden genennet, die zwar gehörigermaßen abgewürzt, gut und weich gekocht, aber bis zum wirklichen Anrichten und Genuß noch bey Seite gesetzt werden, da sie dann erst entweder aufgewärmt, oder sonst vollends mit einer Sauce zubereitet werden müssen.

Abgekochte Tränke, siehe Trank.

Abgesandter, siehe Gesandte.

* Abgeschirren, oder Abschirren, heißt den Pferden wenn sie von der Arbeit, oder von der Reise, nach Hause und ins Quartier kommen, das Zeug oder Geschirr abnehmen. Ein Hausvater soll sonderlich seinen Fuhrknechten wohl einbinden, daß sie jederzeit Abends, sobald sie ihre Pferde abgeschirrt, das Geschirr sauber und ordentlich, jedes an seinen gewissen Ort in den Stall hängen und legen, damit jeder nicht nur Morgens früh, sondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und jedes wieder bey der Hand habe, wenn

er einspannen, und aufs Feld, oder sonst wohin fahren will, daß dergestalt weder an seiner Arbeit, noch andern Verrichtungen, etwas verabsäumt werde. Ferner ist es eine Haushaltungsregel: ein Pferd, welches aus der Arbeit kömmt, nicht sogleich, wenn es schwitzt und sehr warm ist, abzuschirren.

*Abgeschwitzt Leder, ist bey den Gärbern dasjenige Leder, welches mit Salz abgeschwitzt wird, damit die Haare abgehen.

*Abgesessen, losgesessen, heißt, wenn das Tuch bey den Tuchbereitern von den Rahmen abgenommen wird.

*Abgesotten, heißen nicht nur diejenigen Fische, die man genugsam einsieden lassen, und theils sogleich warm und trocken genießt, oder mit einer darüber angerichteten Brühe zubereitet, theils aber kalt und trocken, imgleichen mit Essig und Baumöhl verspeiset; sondern es pflegen auch alle mit oder ohne Zucker angemachte Säfte und Latwergen dergestalt abgesotten zu werden, daß man dabey zum sichersten Merkmal annehmen kann, ob sie genug eingekocht, wann der Rührlöffel oder das Holz fast vor sich allein in denselben aufrecht stehen bleibt; und ist soviel von dem Absieden der Säfte zu merken, daß, je mehr sie eingesotten werden, desto länger lassen sie sich nach diesem zum Gebrauche aufbehalten.

*Abgestrichen heißt, wenn die Raubvögel vom Horste weg- und abfliegen.

Abgestrichener oder abgetragener Habicht, wird derjenige genannt, der zum Abrichten eingefangen worden, da er schon seine Federn und vollkommene Kräfte bekommen, auf den Raub auszugehen. Wie derselbe einzufangen und abzurichten, siehe in dem Artikel Habicht.

Abgewöhnen, siehe Entwöhnen.

Abgießen, siehe Abformen.

Abgraben, einen Morast oder Fluß, Fr. Saigner, siehe Abzapfen.

*Abgrasen, heißt auf einem Rande, Rain, Damm, oder Stückchen Wiesewachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegschneiden, so zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in bösem Verstande genommen wird, nachdem nämlich das Abgrasen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubniß, oder wider Wissen und Willen des Eigenthümers von ehrlichen oder Diebshänden geschieht.

Abguß, siehe Abformen.

*Abhäuten, heißt bey den Jägern, ein Bär auswirken. Daher ist das Wort Bärenhäuter eigentlich kein Schimpf- sondern ein altes ehrliches deutsches Wort, weil die Alten die Bären abhäuteten, und die Decke trugen.

Abhang, Abzug, Abfall, Fr. Pente, heißt eine Neigung des Erdreichs, welche aber nicht sehr merklich ist, und die man gemeiniglich macht, um das Abfließen des Gewässers zu erleichtern. Sie wird für das Pflaster und die Aecker, für die Canäle oder Wasserleitungen und Rinnen, und für die Röhren und Traufen des Dachwerkes nach der Klafter oder Meßruthe mit vielen Linien gemacht. Im Lateinischen nennt man diese Art des abhängenden oder sich abwärts neigenden Erdreichs, Declivitas. Allein ein Gegen-Hang oder Widerfall, Fr. Contre-Pente, heißt bey einem Canale, oder Wasserleitung, oder in einem Gerinne, die Unterbrechung der nach der Richtschnur abhängigen Seite, welche von der üblen Gestalt oder dem Sinken des Erdreichs verursacht wird, daß also die Wässer, da sie keinen freyen Lauf haben, sich ausbreiten oder stille stehen. Siehe auch Abfall und Abzug.

Die Gärten müssen, zum Abfließen des Wassers, und zur Bequemlichkeit des Wässerns, einen mittelmäßigen und sanften Abhang oder Abfall haben. Siehe Wässerung.

Wenn das Erdreich des Gartens dermaßen ungleich ist, daß man den Abhang nicht mildern kann, muß man denselben in unterschiedene Theile abtheilen, woraus man beson-

besondere Absätze (Terrassen) macht, und, nachdem dieselben hoch sind, von dem einen zum andern auf Stuffen von Stein oder Rasen herabsteigt.

*Abhaspeln, Abhasteln, Ablaufen, heißt bey den Jägern, die auf die Winde oder den Haspel aufgewickelten Tuch- oder Federlappen herunternehmen. Derjenige, der am Haspel steht und ablaufen läßt, hat dahin zu sehen, daß diejenigen, welche mit der Leine fortgehen, nicht allzusehr eilen, sondern auf jedes Zuschreyen Halte machen, denn die Lappen sind öfters verwirrt; wird nun stark angezogen, so gehen diese nicht von einander, sondern ziehen sich fester zusammen, und sprengt endlich die Leine, da es dann einen verdrüßlichen Aufenthalt macht.

*Abhauen, siehe Abkappen.

*Abhauen, ist eine mannigfaltige Verrichtung, da ein Haushalter zu seinem Nutzen entweder den Bäumen mit einem Handbeile die untern Aeste benimmt; siehe Schneideln; oder wenn er den Stamm samt seinen Aesten vermittelst einer Axt von dem Boden abhauet, da dann dasjenige Stück, welches auf der Wurzel stehen bleibt, und der Stock genennt wird, auch gute Stockscheite abgiebt, lieber zu kurz, als gar zu lang, gelassen werden soll, weil man im leztern Falle viel Holz an der Dicke des Baumes verliert, daß an dem Stocke nicht vortheilhaft genuzt, oder zum Verkauf gebracht werden kann. Oder er hauet auch mit der Sense das Gras auf den Wiesen, nicht weniger das Getreide auf dem Felde, zu gehöriger Zeit ab. Bey dem lezten aber erwählt ein kluger Hausvater, wenn es seine Umstände zulassen wollen, anstatt des Abhauens des Korn und Weizens, lieber das Abbringen mit der Sichel, weil man dafür hält, daß durch das starke Anschlagen der Sense zu viel von diesen Früchten ausgeschlagen, ja wenigstens der Same in dem Felde liegen, und den Vögeln Preis gelassen werde.

Das Abhauen der über unser Gut und Garten überhängenden Aeste, ist oft ein Zankapfel der Nach-

barschaft. Bey vielen Gütern, welchen der Ueberhang eben nichts schadet, ist ausgemacht, daß die überhängenden Früchte demjenigen zukommen, in dessen Gut oder Garten die Aeste überhängen.

*Abhauen, und Abschneiden, sind Worte, die von dem Bieber gebraucht werden; was dieser vom Holz abbeisset, wird abgehauen oder abgeschnitten genannt.

*Abheben der Wiesen, ist um des egalen Wässerns willen nöthig. Denn, wo die Wiesen ungleich sind, und etwa ein Fleck höher als der andere ist, kann sich das Wasser nicht egal ausbreiten, es bleiben also die erhöhten Stellen trocken, und tragen folglich nicht so viel Gras und Grummet, als die andern. Man sticht daher oder hebt, im späten Herbste oder Anfange des Winters, wann keine andre Feldarbeit eben vorzunehmen ist, auf den erhabenen Stellen die Grastörfe aus, und legt sie indessen bey Seite; alsdann wird der ganze Hügel eben gemacht, und die Erde an andere Oerter geführt, die tiefer liegen, mit eben dergleichen Vorsicht, den Rasen vorher abzunehmen, oder man füllt auch mit derselben Gräben und tiefe Wege aus. Wenn alles eben gemacht worden, werden die Grastörfe wieder egal darauf gesetzt, und man erhält also den Vortheil, daß überall gutes Futter wächst. Diese Arbeit wird hauptsächlich auf solchen Wiesen vorgenommen, die am Wasser und an einem Flusse liegen, sowohl, daß im Herbst und Frühjahr solche bey dem Austrocknen des Wassers egal überlaufen, als auch besonders, damit die Wiesen im Frühjahr und Sommer durch die Wasserräder egal gewässert werden mögen.

*Abholzen, Abtreiben, heißt bey dem Forstwesen, das auf einem Gehau befindliche Holz abhauen. Das Laubholz wird nicht völlig abgeholzt, wie das Nadel- oder Tangelholz, sondern man läßt die darin befindlichen Laßreiser, Vorständer, angehende Bäume und Hauptbäume in gewisser Anzahl stehen; da hingegen das Tangelholz völlig abgeholzt oder abgetrieben werden muß: weil

1) dem

1) dem in der Erde liegenden Samen Luft zum Wachsthum zu machen ist, und 2) der Wind die allenfalls stehenden Laßbäume, welche keine tiefe Wurzeln schlagen, sondern mit denselben ganz flach auf der Erde weglaufen, nicht stehen lassen, sondern geschwind über den Haufen werfen würde. Es ist auch die Zeit des Abholzens in allen Gehauen nicht einerley; in schlechtem und dürrem Boden, wo der Boden dem jungen Sommerwuchse nicht viel Säfte mittheilen kann, muß man länger warten, als im fetten Boden, wo die Wurzeln vielen Saft bekommen, und sich besser erstrecken können. Insgemein glaubt man, daß man bey gutem Boden das Abholzen alle zehn Jahre vornehmen könne, indem alsdann die Wurzeln, welche sich wohl erstreckt haben, mit großer Kraft treiben, daß sich zu einer andern Zeit der Abholzung, der Nutzen desto merklicher zeige. Wer aus Mangel des Holzes ein junges Gehau eher angreift, oder ein schlechtes Gehau wie ein gutes nutzen will, der verderbt sein ganzes Holz, indem der Anwuchs, wegen Mangel der Wurzeln und Saftes, immer geringer werden wird. Es sind auch einige der Meynung, man habe bey dem Abholzen auf den Mond zu sehen; allein, die Erfahrung will solcher Meynung wenig Grund geben, ob man gleich nicht läugnen will, daß des Mondes Veränderungen in einigen Erdgewächsen einige Wirkungen zeigen können; überdieß, wenn auch der Mond zu besserm Nachwuchs etwas beytragen sollte, wie wollte man im Abholzen fertig werden, wenn man sich allezeit nach dem Mondwechsel richten wollte, welche Arbeit doch meistens, wenn sie angefangen, in einem fort verrichtet wird, weil man die Holzhauer nicht zu aller Zeit bey der Hand haben kann. Am allerwenigsten hat man sich um den Aberglauben zu bekümmern, da einige glauben, das Holzhauen erfordere eine Axt, welche in einem guten Zeichen geschmiedet worden, weil es hernach besser ausschlüge; auch käm es auf des Holzschlägers glückliche Hand an. Man

lasse nur einen jeden Holzhauer, bey Abhauung des Unterholzes, kurze Stöcke machen, und solche fein glatt und schräg hauen, damit das Wasser nicht darauf stehen, und den Stock zur Anfäulung bringen könne: so wird weder an der Axt, noch glücklicher Hand, etwas gelegen seyn.

Wie ein Forstrevier gehörig und forstmäßig abzutreiben, s. allgem. öcon. Forstmagaz. IV. B. S. 62—102.

Ein mehreres s. im Art. Forst-Cammeralwesen.

*Abholzig oder Abschüßig, wird ein solcher Baum genannt, der keine gerade Dicke hat, sondern gleich vom Stamm aus spitzig zugeht; diese Bäume, da sie sich nicht schnüren und ins Gevierte hauen lassen, geben kein Bauholz ab.

Abhub, Residua mensae, die überbliebenen Speisen, welche von einer wohl angerichteten Tafel abgenommen werden. Von dem Abhube der Herren-Tafel werden die Bedienten gespeiset.

*Abhüten, heißt, wenn ein Hauswirth von seinen Wiesen, Vorenden, Grasflecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu oder nicht zu Grummet hauen lassen kann, von dem Rind- und Schafvieh abfressen läßt. Wenn sich die Saat überwachsen will, so läßt man, damit das Getreide nicht lagerhaft werde, dieselbe mit den Schafen, wenn das Feld hart gefroren ist, abhüten, dabey aber der Hirt Vernunft gebrauchen muß, daß er nicht zugebe, daß die Schafe den Samen allzutief abfressen, welches er bald verhüten kann, wenn er die Schafe nicht lange an einem Orte stehen und fressen läßt, sondern seinen Trieb über das Feld befördert. Ist dieses, so hält man das Abhüten der Felder für nützlicher, als die Abgrasung oder das Schröpfen; denn der Boden wird durch das Abhüten eingetreten und befestigt, damit er bey erfolgtem offenen Froste nicht so leicht gehoben werden kann, auch die Wurzeln nicht entblößt werden können. Bey diesem Abgrasen haben die Alten eine Regel: Nach Altlichtmessen ist das Abhüten schädlich; deren Grund wohl in dem um diese Zeit zu hoffen-

hoffenden wärmern Sonnenschein und Oeffnung des Erdbodens zu suchen ist.

Abhüten geschieht auch von den boshaften oder unerfahrnen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zu unrechter Zeit, wenn nämlich der Same sich schon überwachsen, von dem Vieh Schaden thun, und die Saat abfressen lassen. Das rechtmäßige Abhüten aber heißt bey diesem Fall Ueberhüten; dessen Bedeutung siehe in dem Artikel: Ueberhüten.

*Abjagen, Fr. Parchasser, ist das letzte Unternehmen bey einem Bestätigungsjagen, und geht an, wenn das mit dem Zeuge eingestellte Wildbret soll gefangen oder gefällt werden. Die gebräuchlichsten Ceremonien dabey sind folgende: sobald die Herrschaft mit ihrem Gefolge ab- und in den Schirm getreten ist, wird das Quertuch vom Jagen weggenommen, und die Hetzhunde eingetheilt. Hierauf verfügt sich die Jägerey, nach ihrer Ordnung, dem Schirme gegenüber, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Losung den Befehl zum Anfange des Jagens. Nach dessen Erhaltung fängt gedachte Jägerey den bey den Sommerjagen gewöhnlichen Waldschrey an, und gehen die Jagdhunde Koppelweise, jede von einem Bauer geführt, samt ihren vorangehenden Hundejungen, hinter der Jägerey nach hinauf zu Holze, mit Continuirung ihres Jagdlauts, bis hinter die Quere vor das Jagen; darauf stößt man in die Waldhörner, und wird dasjenige, was man am ersten im Jagen antrifft, und ansichtig wird, nach den eingeführten Jagdposten angeblasen und angeschrien; der Hirsch aber, sobald er von den Jägern erblickt wird, bekömmt seinen gehörigen Juchschrey, und wenn er jagdbar, so wird er bey dem Vorlauf durch Trompeten und Pauken gleichsam angemeldet. Sobald ein Wild erlegt ist, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand desselben,

nach dem Jagen zu, alles ordentlich, und weidmännischem Gebrauche nach, und zwar 1 die Hirsche, sowohl nach der Stärke der Gehörne, als nach der Vielheit der Enden, 2) die alten Thiere, 3) die Schmalthiere, 4) die Rehböcke, 5) die alten Rehe, 6) die Schmalrehe, und 7) die Raubthiere hingelegt. Es werden aber die Hirsche und alles Wildbret mit den Köpfen nach dem Schirm, und mit dem Rücken nach dem Jagen zu, gelegt, und sogleich ein jedes Stück mit den vorher angeschaften eichenen und büchenen Brüchen verbrochen. Wenn nun alles vorgejagt worden, und man in der Rundung nichts mehr spührt, so versammelt sich die Jägerey auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, so daß sie der Herrschaft zur linken Seite wieder herauskömmt. Nach diesem zieht sie mit ihrem Waldschrey den Flügel hinunter bis wieder an den Schirm, da dann, sobald sie daselbst angelangt, mit dem Schreyen inne gehalten, mit Wald- und Hifthörnern das Jagen abgeblasen, und mit einem nochmaligen Juchschrey der Befehl gegeben wird, die Jagdhunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerfen, und das gefüllte Wildbret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens-Flügel, siehe Flügel.

Abiegatus, siehe Abspannung des Viehes.

Abies, Fr. Sapin, D. Tanne, oder Tannenbaum, sonst auch Tennen, imgleichen Danne, oder Dannenbaum, bey den Thüringern Grähnenholz. Engl. The Fir Tree. Die Tanne trägt im April und May zweyerley Blüthen auf ein und eben demselben Baume. Die männlichen Blüthen stehen, am äußersten Ende der Zweige, auf einem holzartigen Stiele beysammen, und stellen Aehrenkätzchen dar, welche aus lauter Schuppen bestehen; diese Aehren sind ungefähr einen Zoll lang. Unter den Schuppen wird man kurze Staubfäden gewahr, welche oben Kölblein haben, die nichts anders als eyrunde, und ihrer Länge nach, durch eine Rinne getheilte Körperchen

chen zu seyn scheinen. Die weiblichen Blüthen befinden sich an andern Orten des Baumes, und kommen auf gleiche Art, wie die männlichen, aus einem schuppigen Kelche hervor. Sie sind von einem ziemlich schönen Roth, welches aber nur alsdann recht merklich ist, wenn man sie in der Nähe betrachtet. Diese Blüthen sind in einem länglichrunden schuppigen Kegel oder Zapfen beysammen, und jede Schuppe schließt gemeiniglich zwey oder drey in sich. Die Eyerstöcke endigen sich in einen kurzen Stift (Stylus), worauf sich oben ein stumpfes Kölbchen (Stigma) befindet. Zur Zeit der Reife werden aus diesen Eyerstöcken ovale, bisweilen eckige, etwas harte, in ein häutiges Blättchen, oder eine Art von Flügel, sich endigende oder damit eingefaßete, Samenkörner, welche unter den Schuppen, woraus die ganze Frucht besteht, beständig bedeckt liegen. Diese Frucht wird, ihrer Gestalt wegen, gemeiniglich ein Zapfen, Tannapfel, Tannzapfen, Fichtenapfel, Fichtenzapfen, (Conus, Strobilus) genannt. Sie wird im September und October reif.

Der Ritter von Linné bringt die Tannen, Lerchenbäume und Fichten unter ein einziges Geschlecht, welches er Pinus nennt. Diese Bäume haben zwar, in Ansehung ihrer Befruchtungstheile viel Aehnliches mit einander; indessen bemerkt man, daß bey allen denen Arten, denen Tournefort den Namen Abies beylegt, nur ein einziges Blatt aus jedem Träger, oder Hervorragung, welche dasselbe unterstützt, ohne Scheide an dem Orte der Befestigung dieses Blatts, hervor kömmt, da hingegen an dem Lerchenbaume die Blätter in Menge und Büschelweise, aus einer Art von schuppigen und ziemlich dicken Warze hervor kommen. An den Fichten pflegen ebenfalls allemal wenigstens zwey, und bisweilen wohl an zehn Blätter, mit ihrem untersten Theile in einer und eben derselben Scheide eingeschlossen zu seyn. Außerdem stehen die Blüthen an den Lerchenbäumen

längs

längs den Zweigen, bey den Fichten und Tannen hingegen allemal an den äußersten Enden. Da auch endlich nicht nur die Kräuterkundigen, sondern auch alle Künstler, welche diese unterschiedene Holzarten gebrauchen, und diejenigen, welche einige Kenntniß vom Forstwesen besitzen, diese drey Geschlechter von einander zu unterscheiden pflegen: so haben wir es für unsere Pflicht erachtet, uns nach den eingeführten Begriffen zu bequemen.

Nach eben diesen Grundsätzen theilen wir die Tannen in zwo Klassen. Die erste begreift die eigentlich sogenannten Tannen, (Silbertannen, Edeltannen, Weißtannen), und die zweyte die sogenannten Pechtannen (harzigten, rothen oder schwarzen Tannen, Lat. Picea, Abies picea oder rubra), unter sich. Letztere sind gar leicht an ihren Zapfen zu erkennen, als welche mit ihrer Spitze nach unterwärts hängen; hiernächst sind auch bey diesen Arten die Schuppen der jungen Zapfen am Ende gerundet, und nach dem Stiele zu gekehrt, richten sich aber nachher wieder auf, und legen sich dicht über einander. An den Pechtannen sind die Blätter schmal, ziemlich kurz, steif, gleichsam stechend von dunkler Farbe, und stehen um einen gemeinschaftlichen Stiel herum, so daß, indem alle insgesamt ihre Spitze darstellen, sie diesen Stiel zu einer Art von Cylinder, welcher von allen Seiten sticht, machen. Ein anderes Unterscheidungsmerkmal besteht darin, daß die eigentlich sogenannten Tannen einen flüßigen Terpentin oder weißen Balsam von sich geben, da hingegen die Pechtannen nicht dergleichen liefern, sondern bloß ein dicker Saft, oder ein Harz, welches dick, fest, und den gemeinen Weihrauchkörnern ziemlich ähnlich wird, aus ihrer Rinde hervorkömmt.

Duhamel bemerkt, daß es noch Mittelgattungen zwischen der Silber = und Pechtanne gebe. Dahin gehören eine gewisse amerikanische Tanne, welche Silbertannenblätter, aber eine sehr lange Pechtannenfrucht

frucht hat; und die kleine virginische Pechtanne, welche keine gegründete Zapfen trägt, und deren Blätter wie ein Kamm stehen, obgleich dieser Baum übrigens eine wahre Pechtanne ist.

Die Hauptgattungen der eigentlich sogenannten Tannen sind folgende:

1) Die gemeine Tanne, oder uneigentlich sogenannte weibliche Tanne, Abies taxi folio, fructu sursum spectante; Inst. R. Herb. die Tanne mit Taxusblatte und nach oberwärts gerichteter Frucht, welche man an einigen Orten mit dem Provinzialnamen Avet belegt. Nach dem Herrn von Linné heißt sie: Abies (alba) foliis subtus argenteis, apice emarginatis, conis erectis; die Tanne, deren Blätter auf der untern Seite weiß, und oben an der Spitze ausgeschnitten sind, insgemein die Silber-Tanne genannt. Es ist dieses ein überaus hoher Baum, dessen Stamm gerade in die Höhe geht, und sich allemal mit dem Schosse des letzten Saftes endigt, so daß jeder Schoß einen scheitelrechten Ast, welcher die Verlängerung des Stammes ausmacht, hervorbringt, und zugleich drey oder vier horizontale Aeste hervorkommen. Sämtliche Aeste stehen Reihen- (Etagen-) weise über einander, und aus ihnen mit einander entsteht eine ziemlich reguläre Pyramide. Die Blätter sind länglich, schmal, ziemlich schneidig, abgestumpft, ausgeschweift, und oft an ihrem äußern Ende gelb, oben grün und glänzend, unten weißlich, mit einem, von der in die Länge sich erstreckenden erhabenen Ader entstehenden, grünen Striche. Die Ränder sind grün, und unterwärts glänzend. Sie stehen wechselsweise längs den Aesten, und auf holzigen und mit ausgehöhlten Streifen versehenen Stielen, in einer beynahe horizontalen Stellung, so daß sie ein plattes Ganzes ausmachen, welches ungefähr wie ein Kamm mit zwo Reihen Zähne aussieht; da jedoch die Blätter unter einander ungleich

gleich sind, so scheint es, als ob einige Schichten über einander lägen. Dieser Baum verliert seine Blätter im Winter nicht. Die Rinde desselben ist weißlich, und zerbricht leicht, wenn man sie biegen will.

2) Abies taxi foliis, odore Balsami Gileadensis, *Raj.* Abies (Balsamea), foliis subtus argenteis apice subemarginatis bifariam versis, *Linn.* die gileadische Balsamtanne, der Balsambaum von Gilead. Sie giebt einen wohlriechenden Terpenthin, welchen die Engländer uneigentlich Balsam von Gilead nennen, und welcher unser weißer Balsam von Canada ist. Das Blatt an dieser Tanne ist nicht von so dunkler Farbe, wie das Blatt an der gemeinen.

Dühamel (in den am Ende seines Werkes des Semis et des Plantations befindlichen Zusätzen) meldet, daß man ihm eben diesen Baum von den pyrenäischen Gebirgen zugeschickt habe; die Zapfen waren von den Zapfen der andern Arten von Tannen darin unterschieden, daß ihre Schuppen weiter von einander abstanden, und wann dieselben reif sind, fallen die Schuppen von selbst ab, so daß nichts weiter, als der holzige Theil, worauf sie gestanden, zurück bleibt.

3) Die Serente aus den Gegenden vom Embrun, welche Dühamel Abies tenuiore folio, fructu sursum spectante, die Tanne mit dünnerm Blatte und nach oberwärts gerichteter Frucht, nennet.

Unter den Pechtannen bemerkt man den Pignet, Pece oder Pesse, der bey einigen lateinischen Schriftstellern *Abies* rubra, und von Tournefort, *Abies* tenuiori folio, fructu deorsum inflexo, die Tanne mit dünnerm Blatte, und nach unterwärts gebogener Frucht, genennt wird. Man findet ihn auch unter der Benennung der männlichen Tanne. Er ist gröser als die gemeine Tanne. Sein Holz ist härter, und seine Blätter sind mit mehr oder weniger häufigen Haaren besetzt.

4) *Abies*

4) *Abies* Picea foliis brevibus, conis minimis, *Rand.* Epinette blanche, oder die Pechtanne von Canada, mit kurzen Blättern und sehr kleinen Zapfen. Ihre Blätter sind kurz, ganz klein, und sehr weich. In Neuengland führt sie den Namen Black Spruce Fir, wegen ihrer Rinde, welche von dunkler Farbe ist.

5) Die kleine virginische Pechtanne, deren wir bereits, als einer Gattung von Tanne, Erwähnung gethan haben, ist eine andere Art Epinette von Canada und Neuengland. Ihre Blätter sind ganz kurz, und stehen beynahe wie die Claves eines Spinetts; das eine hoch, das andere niedrig, und es befinden sich nicht zwey über einander. Ihr englischer Name ist Hemlock Fir (Schierlingstanne).

6) Eine andere Art Epinette von Neuengland, oder Pechtanne mit ganz kleinen, kurzen und überaus bleichen Blättern. Die Frucht ist klein, und nicht so gerundet, auch weniger dicht, als bey den übrigen Arten. Die Engländer nennen sie White Spruce Fir.

7) Die Elaté der neuern Griechen oder orientalische Pechtanne, mit kurzem und viereckigen Blatte und ganz kleinen Früchten.

Die Silbertannen finden sich gemeiniglich auf Gebirgen, welche nicht so hoch sind, als diejenigen, worauf die Pechtannen wachsen. Von letztern giebt es sehr viele auf den Alpen.

Diese beyden Arten Bäume lieben einen frischen, feuchten und etwas starken Boden, wo sie ihre Wurzeln recht tief unter sich schlagen können, an schattigen und nordwärts liegenden Orten, auf den Hügeln sowohl, als in den Thälern. Sie kommen auch in kiesigem und ziemlich magern Erdreiche fort, wofern sie nur viel Grund haben. Diese Bäume haben vom Froste nichts zu befürchten; in warmen Erdstrichen wollen sie nicht gedeihen. Die Pechtanne ist nicht so zärtlich wie die Silbertanne.

Tournefort gedenkt in seiner Reisebeschreibung der Tannen auf dem Berge Olympus, als der schönsten Bäume in der ganzen Levante; und Miller versichert, von daher Zapfen bekommen zu haben, welche fast einen Schuh lang gewesen sind.

Zu Hannover war eine Tanne dermaßen stark geworden, daß sie neun Ellen im Umfange gehabt haben soll. Sie ward im Jahre 1753 von einem Sturmwinde umgerissen.

Nourse meldet, zu Lyon auf dem Damme beym Zusammenflusse der Rhone und Saone, behauene Tannen gesehen zu haben, welche dreißig Ruthen lang waren, und unten ungefähr drey, und am Ende anderthalb Fuß im Quadrat hatten.

In Neuengland giebt es Mastbäume von Tannen, welche dermaßen hoch und dick sind, daß sich noch niemand getrauet, sich ihrer zu bedienen, und auch nicht einmal sie wegzubringen.

Ueberhaupt scheint die Silbertanne einen stärkern Boden zu erfordern, als die Pechtanne; indessen kömmt letztere in Dänemark und ganz Norden in strengem Erdreiche, und welches viel Grund hat, gut fort. Man findet sie am häufigsten in den nördlichen Gegenden von England in Thälern, wo das Erdreich von gleicher Beschaffenheit ist. Man vermuthet, daß dieser Baum fast in jedem Boden und in jeder Gegend fortkommen würde, wenn er nicht zu nahe bey dem Rauche und Dampfe großer Städte steht, als welcher allen dergleichen Baumsorten sehr schädlich ist. Auch bemerkt man, daß diese Bäume in einem gedüngten Boden lange nicht so gut treiben, als in einem frischen und noch ungebauten Erdreiche. Der üble Ruf, in welchem diese Bäume vor einigen Jahren, in Ansehung der Schwierigkeit, dergleichen zu erziehen, gestanden, ist nach Millers Versicherung, bloß daher gekommen, daß man dieselben zu nahe an einander, oder zu nahe an andere Bäume gepflan-

zet

zet hat; wodurch die Luft von ihren Zweigen abgehalten worden, daher dann der größte Theil ihrer untern Zweige abgestanden ist; so, daß wenn man die Bäume von unten hinauf angesehen, sie mehr abgestandenen, als lebendigen Bäumen ähnlich gewesen. Wo sie aber in einer gehörigen Entfernung von einander gestanden haben, und in einem starken frischen Boden gesezt worden, da sind alle ihre Aeste, fünf bis sechs Schuh hoch von der Erde an, frisch geblieben, wenn gleich die Bäume bey sechszig Schuh hoch gewesen sind. Daher muß man diese Bäume allemal wenigstens zwölf Schuh weit von einander sezen; und wo die Plantage aus mehr als drey Reihen besteht, da müssen sie nicht einmal so nahe beysammen seyn, sondern in diesem Falle ist es genug, wenn sie achtzehn bis zwanzig Schuh von einander stehen, besonders wenn man haben will, daß die untersten Aeste grün bleiben sollen, welches eine der vorzüglichsten Schönheiten dieser Bäume mit ausmacht.

Die kleine virginische Pechtanne will vornämlich einen feuchten Boden haben; denn sonst kömmt sie nicht fort. Sie breitet ihre Aeste sehr horizontal aus. Dieser Baum ist zwar nicht so schön, wie die andern Pechtannen, jedoch hält er den Frost sehr gut aus. Der Same dieser Sorte bleibt insgemein vier bis fünf Monate unter der Erde, ehe er aufgeht. Ob man gleich, wenn man in der Erde nachsucht, findet, daß der Same in das Verderben gerathen sey, so ist doch noch Hoffnung übrig, daß sie im folgenden Frühlinge zum Vorscheine kommen werden. Ja, Miller hat gefunden, daß der Same manchmal ein ganzes Jahr in der Erde geblieben, und doch nachher sehr schön getrieben hat.

Die Pechtanne von Canada mit kurzen Blättern und sehr kleinen Zapfen, wird, selbst in der Gegend, wo sie eigentlich zu Hause gehört, kein sehr beträchtlicher Baum. Sie wächst ursprünglich in Sümpfen.

Die Epinette von Neuengland wächst daselbst auf den Gebirgen, und höchsten Gegenden, und wird ein sehr starker Baum.

Die uneigentlich sogenannte gileadische Balsamtanne, ist, so lange sie jung ist, eine überaus schöne Sorte; man hat sie bisher, fast überall, wo man sie gepflanzt hat, nicht über zehn oder zwölf Jahre bey ihrer Schönheit erhalten können, und wenn man ganz junge hat pflanzen wollen, sind sie gar bald ausgegangen. Ihren nahen Untergang merkt man an den vielen männlichen Blüthen, welche sie hervor bringen, worauf sich bald ihr Stamm krümmet, und der Terpentin in starker Quantität von ihnen fließt, da alsdann die Blätter abzufallen, und die Bäume nach einem oder zwey Jahren auszugehen pflegen. Da man dergleichen in unterschiedenem Erdreiche und in mancherley Gegenden beständig bemerkt hat, so hat man von Anziehung dieser Bäume abgelassen. Indessen sind doch viele in denen schönen Plantagen, welche der Herzog von Bedfort auf seinem Gute Woburnabbey angelegt hat, recht gut fortgekommen, woselbst diese Bäume einen sandigen Boden mit vielem Grunde haben, und lange Wurzeln ungehindert treiben können.

Die drey letztern angeführten Sorten sind überaus schön. Ihre Blätter sind sehr dicht an einander geschlossen, und von einem vortrefflichen Grün, weshalb diese Bäume an Orte, welche vorzüglich in das Auge fallen, gebracht zu werden verdienen. Miller geht von der Meynung des Herrn von Linné ab, und behauptet, daß es keine bloße Varietäten, sondern ganz beständige Gattungen seyn, welche sich weder abändern, noch ausarten.

Die Elaté ist auf den Gebirgen des Archipelagus gemein. Man kann leicht von daher Zapfen kommen lassen. Man findet dergleichen auch in Istrien, Dalmatien, und vielleicht noch anderswo.

Die

Die Silber- und Pechtannen werden aus dem Samen gezogen, welchen man aus ihren häufig damit angefüllten Zapfen bekömmt. Wenn die Zapfen reif sind, öffnen sie sich ganz leicht, und lassen den Samen fallen, welcher sich solchergestalt selbst sät. Viele behaupten, die Zapfen würden vor drey Jahren nicht reif; allein Duhamel versichert, daß dieselben alle Jahre zur Reife gelangen, und nicht abfallen. Die Eichhörnchen, welche überaus lüstern nach dem Samen sind, schuppen dieselben gern ab. Wenn diese Zapfen vom Samen leer sind, bleiben sie am Baume sitzen, die von der Silber- und gileadischen Balsamtanne ausgenommen, als welche nach Millers Versicherung, gegen die Mitte oder zu Ende des Octobers, von selbst zerfallen und ihren Samen ausstreuen, und welche man daher abnehmen muß.

Wenn man Pechtannen ansäen will, nimmt man die Zapfen, wenn sie reif sind, das ist: im Januar, Februar und März ab. Thut man dieses allzu spät, so pflegt der Aprilregen, und die Sonne, welche sich zu Ende des Maymonats lebhaft empfinden läßt, die schuppigen Zellen zu öffnen, da alsdann der Same von selbst ausfällt, und die Zapfen leer zurück läßt. Zum Einsammeln der Zapfen wählt man allemal diejenigen, welche sich an dem äußersten Ende der Zweige, unter den jungen Schößlingen, befinden; die andern sind alt, und saamenleer, obgleich, vornämlich bey feuchter Luft, die Schuppen noch so dicht auf einander zu liegen scheinen. Die unterschiednen jährlichen Schüsse erkennt man an ihren gar merklichen Knoten, und an den aus den alten hervor kommenden Seitenzweigen.

Der Same bleibt eine lange Zeit frisch, so lang er sich in dem Zapfen eingeschlossen befindet; wenn er aber heraus ist, so geht er nicht so leicht auf, wenn er etwas weit von seinem Clima verführt wird.

Wenn man den Samen aus den Zapfen nehmen will, so breitet man letztere entweder auf Tüchern aus einander, oder legt dieselben, einer Hand hoch, in wohl verwahrten Kästen über einander, und bringt diese entweder an ein gelindes Feuer, in dem Ofen, oder in eine warme Stube, oder sezt sie einige Tage lang in den Thau, und nachher an die Sonnenhitze: so öffnen sich alsdann die Schuppen, und wenn man die Zapfen schüttelt, fällt der Same auf das Tuch, oder auf den Boden des Kastens. Dieses darf aber nicht eher geschehen, als bis die Zeit zur Aussaat vorhanden ist, welches am besten zu Ende des Märzmonates, oder im Anfange des Aprils, nachdem nämlich die Witterung eher oder später gut wird, vorgenommen werden kann. Man muß die Zapfen, aus denen man den Samen heraus haben will, von Zeit zu Zeit fleißig aufrühren, damit sie insgesamt der Eindrücke der Feuchtigkeit und Wärme theilhaftig werden.

Wenn der Same zusammengebracht ist, reibt man ihn zwischen den Händen, um die Flügel daran zu zerreißen.

Die beste Zeit, diesen Samen auszusäen, ist das Frühjahr, ungeachtet man dieses an einigen Orten erst im Herbste verrichtet. Man hat die Erfahrung, daß der Same, wenn man ihn, sobald kein Schnee mehr ist, vornämlich auf der Rückseite der Gebirge, und ehe das Erdreich die Feuchtigkeit, welche ihm der Winter mitgetheilt, verloren hat, säet, bisweilen innerhalb vierzehn Tagen aufgeht; hingegen etwas später, wenn es noch kalt ist; daß aber der Aufschub niemals über einen Monat hinaus sich erstrecket.

Die Samen aller Silber- und Pechtannen gehen überall auf, wo sie sich im Gesträuche von selbst aussäen. Ob es aber jemanden geglückt sey, beträchtliche Plantagen davon anzulegen, ist uns unbekannt.

An denen Orten, wo man eine gewisse Quantität zum Aufgehen bringen will, erwählt man dazu ein Beet von leichter

leichter oder lockerer Erde, und bedeckt den Samen, ungefähr einen halben Zoll hoch, mit eben solcher Erde. Da derselbe klein ist, und man ihn weder zu dünn noch zu dick säen muß, so kann man gar füglich ein Maß (Litron*) davon mit sechs oder acht Maß Haber vermischen, und dieses Mengsel, als wenn es bloßer Haber wäre, säen. Die Tannen werden alsdann wohl vertheilt stehen, und die Blätter des Habers durch ihren Schatten den jungen Pflanzen gut zu statten kommen. Dieses Mittel kann auch zur Beschützung des Samens gegen das Verderben von den Vögeln dienen. Uebrigens säet man in ein gepflügtes Erdreich nicht so viel, als in ein mit der Hand zugerichtetes. In einen Raum von ungefähr drey Fuß im Quadrat, kann man so viel bloßen Samen, als man zwischen zween Fingern halten kann, säen. In diesem Falle ist zwar der Same sehr hart, und es wäre hinreichend, wenn die Bäume drey Fuß weit von einander hervor kämen; allein man muß bedenken, daß es allemal unreifen und tauben Samen darunter giebt, welcher gar nicht aufgeht. Und die ganze üble Wirkung, welche eine etwas dichte Tannenplantage hervor bringt, besteht darin, daß in der Folge die stärkern Pflanzen die andern ersticken.

Die Mittelproportion ist einen oder anderthalb Fuß weit von einander; solchergestalt können die jungen Bäume ihre auf der Erde fortgehenden Wurzeln bequem, und in größerer Anzahl, ausbreiten, sogleich beym Anfange desto leichter viel Seitenzweige hervor bringen, größer werden, und weit lebhafter in die Höhe schießen. Der Seitenzweige wegen kann man auf die Folge ganz unbesorgt seyn, denn diese vergehen von selbst, wenn sie sich nicht weiter ausbreiten können.

*) Litron ist ein Maß, worein 1 ½ Pfund Weizen geht, oder $\frac{1}{12}$ von dem Pariser Boisseau, der an Weizen 20 Pfund wiegt. Es fasset also der Litron von Weizen 1 ½ Pfund. Anmerk. des Uebers.

In diesem Beete nun kann man die Pflanzen bis auf den folgenden Frühling stehen lassen, da man dann in der Baumschule etliche Beete zurechte machen kann, um diese aus dem Samen gezogenen Pflanzen hinein zu setzen. In diese Beete versetzt man sie, im April oder Maymonate, so daß man sie in sechs Zoll von einander abstehende Reihen, und in den Reihen drey Zoll weit von einander, ordentlich einsetzet. Bey dem Ausheben muß man etwas Erde an den Wurzeln lassen, die Fasern der Wurzeln nicht abreißen, und sie geschickt wieder einsetzen, weil sonst viel Stöcke ausgehen würden. Die Wurzeln müssen auch, so viel möglich, nicht lange ausser der Erde bleiben; so lange sie aber außerhalb derselben sich befinden, muß man sie bedecken, damit der Wind ihre Fasern nicht austrockne. Bey dem Einsetzen muß man die Erde um die Wurzeln der Pflanze herum dicht zusammen drücken, damit keine Luft an sie kommen könne; jedoch muß dieses nicht übermäßig geschehen, vornämlich wenn das Erdreich stark ist.

Bey trockenem Wetter thut man gut, wenn man die Pflanzen, die Woche ein- oder zweymal, nachdem die Witterung warm ist, begießt; auch muß man die Beete mit Matten bedecken, damit die Pflanzen, so lang als sie noch nicht eingewurzelt sind, vor der Sonnenhitze und den trocknenden Winden verwahrt stehen. Ist es noch kalt, so legt man des Abends Matten oder Strohdecken darüber, um sie vor dem Froste zu bewahren. Nachgehends brauchen sie wenig Wartung und Pflege mehr, außer daß man sie vom Unkraute rein erhalten muß. Eine Vorsichtigkeit, welche Miller bey dieser Gelegenheit anpreiset, welche aber der Meynung des Herrn Duhamel ganz entgegen ist, als welcher es für die jungen Tannen ungemein zuträglich hält, wenn sie mitten unter Kräutern in die Höhe wachsen können, welche so hoch sind, daß sie dieselben beschatten.

In diesem Beete können die Pflanzen zwey Jahr lang bleiben; zu Ende derselben aber müssen sie in das freye Feld versetzt werden, weil um diese Zeit die Wurzeln sich unter dem ganzen Beete ausbreiten. Dieses Feld in welches sie nunmehr gesetzt werden sollen, muß wohl umgegraben, von allem schädlichen Unkraute gereinigt und eben gemacht werden. Zu Anfange des Aprils, kurz zuvor, ehe die Pflanzen zu treiben anfangen, ist die beste Zeit, sie zu versetzen. Eine feuchte Witterung ist vornämlich hiezu sehr günstig.

Hat man nicht die Gelegenheit zu dergleichen zweytem Beet in der Baumschule, so muß man ein gutes Gehäge veranstalten, um den jungen Stock vor den Schafen, Ziegen, Pferden und dem Rindviehe zu verwahren. Obgleich letzteres die Tannensprößlein nicht abzufressen pflegt, es wäre dann, daß der Hunger dasselbe dazu nöthigte, so drückt es doch die jungen Bäume nieder, zertritt sie, oder reißt sie zugleich nebst dem Grase aus, wenn sie noch im ersten Triebe sind.

Man versetzt die jungen Stöcke in der Baumschule zu Alleen und Setzstämmen von wenigem Umfange. Sobald sie eine gewisse Größe erreicht haben, kann man sie nicht anders, als mit der Erde versetzen. Um nachher dieses desto leichter bewerkstelligen zu können, setzt man sie in der Baumschule drey Fuß weit von einander. Uebrigens pflegen sie recht gut fortzukommen wenn man sie im zweyten Jahre, oder wenn sie noch ganz klein sind versetzet.

In allen Fällen muß man sich hüten, die Tannen allzuweit hinein zu pflanzen.

Man gräbt für jeden Baum ein viereckiges Loch, einen Fuß breit. Wenn er eingesetzt worden ist, und allenfalls trockenes Wetter einfiele, so muß man ihn begießen, damit sich die Erde um die Wurzeln setze; und wenn man dieses, bey anhaltender trockner Witterung zwey bis dreymal wiederholet, so wird solches viel

dazu beytragen, daß er um so viel besser neue Wurzeln schlage, und ihm die austrocknenden Winde keinen Schaden thun.

In dieser Baumschule können die jungen Pflanzen zwey bis drey Jahre bleiben, nachdem sie nämlich an Wachsthum zugenommen haben; während dieser Zeit aber muß der Boden zwischen den Pflanzen beständig vom Unkraute gesäubert, und die Furchen alle Frühlinge aufgelockert werden; wobey man sich aber in Acht zu nehmen hat, daß man die Wurzeln der Pflanzen nicht absteche oder beschädige. Außerdem brauchen sie, so lange sie in der Baumschule stehen, keine andere Wartung. Nachher setzt man sie, unter Beobachtung der oben angeführten Vorsicht, an ihren Ort. Dieses letzte Verpflanzen geschieht gemeiniglich zu Ende des Septembers. Am sichersten aber ist es, dergleichen im Frühjahre vorzunehmen, wenn das Erdreich, wohin man sie bringen will, feucht ist. Diese Jahrszeit scheint in allen Fällen dazu am schicklichsten zu seyn.

Die meisten Tannensorten können versetzt werden, wenn sie gleich schon sechs bis sieben Schuh hoch sind; doch ist es viel besser, solches zu thun, wenn sie nur zween Schuhe haben, weil sie alsdann in wenig Jahren viel höher wachsen. Daher ist wohl nicht rathsam, die Bäume zu versetzen, wenn sie viel höher als zween Schuhe sind, besonders wenn sie unversetzt in der Baumschule gestanden haben. Denn alsdann haben sich ihre Wurzeln schon weit ausgebreitet, welche hernach im Ausheben abgestochen werden. Wenn aber die Wurzeln, oder die Aeste dieser Bäume viel beschnitten werden, so schwächt sie, die aus den gemachten Wunden insgemein ausfließende Menge von Terpentin gar sehr. Man pflegt auch diese Bäume niemals zu schneiden; denn man hat durch den angestellten Versuch, sie wie andere Bäume zu schneiden, oftmals ihren Untergang veranlaßt. Eben so pflegt man sie auch nicht auszuschnei-

schneiteln, oder ihnen die unnützen Aeste abzuschneiden, so wie man auch diejenigen Bäume, welche in dichtem Walde wachsen, nicht ausschneitelt; denn, da die untern Aeste durch die obern der Luft beraubt werden, so vertrocknen sie, gerathen in Fäulniß, und die Wunde verwächst wieder. Will man sie aber ja ausschneiteln, damit sie desto mehr in die Höhe schießen, und einen schönern Gipfel ansetzen: so räth Miller, dieses nur nach und nach zu thun, so daß man in jedem Jahre nicht mehr als zwo Reihen Aeste abschneide, und zwar zu dieser Arbeit den September Monat erwähle, weil alsdann der Saft nicht so häufig ist, und gemeiniglich nichts weiter, als was zur Heilung der Wunden, und dieselben vor den Eindrücken des Frostes und der Nässe zu verwahren, nöthig ist, heraus fließt. Uebrigens sind alle Arten von Wunden diesen Bäumen gar nicht schädlich, wie viele glauben. Dühamel hat so gar junge freystehende Tannen ausschneiteln lassen, woran die Wunden in gar kurzer Zeit wieder verwachsen sind, und die Pechtannen, mit welchen er auf eben diese Art verfuhr, gaben so wenig Harz von sich, daß ihnen dieses nicht den geringsten Nachtheil zufügte; woraus dieser große Wirthschaftsverständige folgert, daß man sich vor dem Abschneiden der jungen Aeste gar nicht zu fürchten habe. Bloß das Abschneiden der großen Aeste ist den Tannen, so wie jedem andern Baume, schädlich; es bleibt nothwendig an diesen Orten eine Zertrennung des Ganzen, und ein Fehler zurück, dessen Verbergung unter einer guten Narbe sehr schwer hält. Ueberdies läuft von der geringsten Fäulniß, welche sich zu den Narben gesellt, der Baum inwendig roth an; an den beschnittenen Orten wachsen keine andere Aeste wieder, der Baum bleibt voll Knoten, und sein Stamm ist niemals gut zu gebrauchen. Läßt man hingegen die untern Zweige von selbst abfallen, welches gemeiniglich geschieht, wenn der Baum fünfzehn oder zwanzig Jahre

alt geworden, so wird der Stamm dermaßen schön und gleich, daß die Stelle, wo sie gesessen haben, nicht mehr zu erkennen ist. Da indessen die Kohlenbrenner diese Aeste häufig gebrauchen, und es sich ereignen kann, daß man ihnen dergleichen überlassen soll: so schneiden einige alsdann jeden Ast wenigstens einen Fuß weit vom Stamme ab, und zwar so, daß das zurück bleibende Ende nicht bis an den Baum aufspalte; nach Miller's Rathe aber soll man dieselben ganz nah an dem Stamme wegnehmen.

Werden diese Bäume, auf die oben erwähnte Art, versetzt, wenn sie noch jung sind, so hat man überdieß noch den Nutzen davon, daß man sie nicht, aus Furcht, es möchten dieselben von den starken Winden umgerissen werden, mit Pfählen versehen darf, welches bey hohen Bäumen viele Mühe und Unkosten verursacht.

In gebirgigen Ländern, wo sich Silber- und Pechtannenwälder finden, geschieht es sehr häufig, daß dreyßig bis vierzig Morgen Landes mit Bäumen von den Sturmwinden abgerissen, ausgehoben und niedergelegt werden. Dergleichen niedergerissene Bäume läßt man zum verschiedenen Gebrauche, wozu sie tauglich sind, wegfahren. In solchem Falle aber wächst ein Wald schwer wieder an, wofern man nicht die Vorsicht, die ich nachher zeigen werde, beobachtet, indem widrigenfalls wohl fünf und zwanzig bis dreyßig Jahre hingehen, ehe man darin einen Baum von der Höhe eines Fußes zu sehen bekömmt. Zuerst wachsen daselbst viele Brombeersträucher, Dornbüsche, u. d. gl. hervor, und nachher bewächst das Erdreich mit Gras, da hingegen unter den Tannen nichts von allem dergleichen aufschlägt, sondern man daselbst bloß Mos, etwas Farnkraut und Sauerklee findet. Läßt man das Gras vom Vieh abweiden, so schlägt niemals wieder Holz daselbst auf; hält man aber dasselbe davon ab, so sieht man in Zeit von drey oder vier Jahren junge Tannen

hervor

hervor kommen, zu einem offenbaren Beweise, daß dieser Baum, wie wir bereits erwähnt haben, vor den Sonnenstrahlen bedeckt seyn will. Auch dieses ist ein Beweis davon, daß, wenn man in einem Walde eine große Tanne unter andern Bäumen abhauet, man die Stelle, wo dieselbe gestanden hat, innerhalb zwey Jahren mit jungen Tannen wieder besetzt findet, welche eben so dicht bey einander stehen, wie die Hanfstengel auf einem mit Hanf besäeten Felde. Hat man hingegen so viel Tannen umgehauen, daß die Sonne den Boden frey treffen kann, so kömmt von jungen Tannen entweder gar nichts, oder doch nur sehr wenig hervor.

Man hat bemerkt, daß die Tannen an solchen Orten, wo andere Tannen verfault sind, besser als anderswo, fortkommen; und es lassen sich allemal viel Tannen auf den starken Stummeln, oder dicken Wurzeln, welche zu verfaulter Misterde geworden sind, aufbringen.

Wenn das Erdreich, wo man Tannen pflanzt, von einer ziemlichen Strecke ist, so legt man daselbst Alleen an, welche wenigstens zwölf Fuß breit seyn, und von Unkraut rein gehalten werden müssen. Diese gewähren nicht nur den Vortheil, daß sie, wofern irgendwo im Walde ein Brand entstünde, verhindern, daß das Feuer daselbst nicht weiter um sich greifen kann, sondern man kann auch, außer dem Vergnügen der Jagd und Promenade, den Nutzen vom Auffammeln der Blätter und des abgestandenen Holzes genießen.

Der Rain eines Tannenwaldes wird öfters dadurch verunstaltet, wenn die Bäume in demselben ihre Aeste ungehindert ausbreiten. Diese überflüssigen Aeste sind zwar zu nichts weiter, als zu Brennholz, zu gebrauchen; indessen muß man sie doch zu erhalten suchen, in Betrachtung dessen, daß sie einen für die andern Tannen unentbehrlichen Schutz und Schirm gegen die Gewalt der Winde abgeben, welche jene darum leicht aushalten, weil sie ihre Wurzeln mit aller Freyheit haben ausbreiten können.

Die

Die im innern des Waldes hingegen, stehen gemeiniglich sehr dicht neben einander. Zwar kommen diese Bäume auch nicht durchgängig gleich fort, sondern es gehen ihrer viele aus, und wenn man dergleichen trocknes und abgestorbenes Holz abhauet, so gedeihen die andern Bäume besser; denn indem sie nachher einen mit ihrer Dicke im Verhältniß stehenden Raum bekommen, bleiben sie mäßig an einander geschlossen, sind leichter zu reinigen, und stellen endlich einen schönen Wald dar.

Weil nach dem Maße, als die Tannen größer werden, die stärkern die schwachen ersticken, so kann man diejenigen, welche zu siechen anfangen, niederhauen. Dieses ist für die Tannen allerdings zuträglich; nur muß es nach und nach geschehen, und so, daß es im Walde nicht allzu licht werde.

Um den Wald von denjenigen Tannen, welche auf dem Stamme verdorrt sind, und die man noch nutzen will, zu entledigen, darf man ihn nur alle drey Jahre durchgehen. Haben aber die Winde etwa einen Baum, es sey inn- oder außerhalb im Walde, zerbrochen; so muß man ihn noch vor dem Sommer niederhauen, oder wenigstens die Rinde davon abschälen; denn sonst erzeuget die Sonnenwärme zwischen der Rinde und dem Holze, einen gewissen Wurm, welchen einige den fliegenden Wurm nennen, welcher, nachdem er die Rinde durchbohrt hat, Flügel bekömmt, auf die benachbarten Bäume fliegt, dieselben auf gleiche Art anfällt, und sich gar sehr vermehrt, so daß man sich nach kurzer Zeit in die Nothwendigkeit gesetzt sieht, ganze Striche, welche verdorben und verdorrt sind, niederzuhauen.

Die Tannen erreichen alle ihre Vollkommenheit nach Beschaffenheit der Güte des Bodens, in Zeit von sechszig, siebenzig oder achtzig Jahren. Alsdann muß man sie niederhauen. Hierzu muß man sich entschließen, sobald als man wahrnimmt, daß sie hie und da am Gipfel zu vergehen (welches die Franzosen se couronner nennen)

nennen) anfanzen. Jedoch thut man dieses nur nach und nach, nachdem es die Nothdurft erfordert; und beobachtet dabey die Vorsicht, daß man den Anfang damit nicht in der west- oder nordwestlichen Gegend, oder überhaupt an denen Seiten des Waldes, wo die stärksten Winde herkommen, mache. Beobachtet man dieses, so wird der Rain noch allemal demjenigen, was auf dem Stamme zurückbleibt, zum Schutze dienen. Bey dem Fällen läßt man allemal hie und da Bäume zum Samen stehen. Die schlechtesten und höckerigsten sind gemeiniglich diejenigen, welche man dazu bestimmt.

Da in Wäldern von hochstämmigen Bäumen kein Gras wächst, und bey dem Fällen auf solche Art, das Erdreich gemeiniglich überall aufgelockert und umgeworfen zu werden pflegt, so thut man wohl, wenn man dasselbe unverzüglich aufs neue besäet, denn der Stock geht alsdann sehr gut fort. Wartet man hingegen mit dem Besäen noch zwey Jahre, so bewächst unterdessen die Erde mit Rasen, und man ist alsdann genöthigt, die Mühe und Kosten des Pflügens daran zu wenden.

Um einen Wald in solchen Ländern, wo es viel Tannen giebt, von neuem aufzubringen, wäre fast nichts weiter nöthig, als daß man nur das Vieh davon abzuhalten suchte. Denn der Tannensame, welcher klein und geflügelt ist, wird vom Winde leicht weiter gebracht.

Von dem mannigfaltigen Gebrauche dieser Bäume. Alle Tannensorten schicken sich vorzüglich zu Winterlustgebüschen, indem diese Bäume ihre Blätter nicht verlieren.

Es lassen sich gar vortreffliche Lustgänge oder Alleen anlegen, wenn man wechselsweise einen dieser Bäume, welcher sehr in die Höhe geht, und nachher, zur Besetzung der Untergegend, einen Baum einer andern Gattung pflanzet.

Es kommen dieselben auch im dichten Walde sehr gut fort.

Die eigentlich sogenannten Tannen, welche ich, zu Anfange dieses Artikels, überhaupt beschrieben habe, und welche man Tannen mit Taxusblättern nennt, sind die einzigen, welche Terpentin liefern.

Was aus den Pechtannen kömmt, ist ein ganz unterschiedenes Harz, wovon ich in der Folge sprechen werde, und welches man an einigen Orten Pech nennt.

Der Terpentin der Tannen ist hizig, scharf, reinigend, und zur Heilung frischer Wunden sehr dienlich; er macht die Basis oder den Hauptbestandtheil der mehresten Pflaster, Salben, und einiger, die Geschwüre zur Reife, und Wunden zur Eyterung bringender Mittel, aus. Man nimmt ihn auch mit unter gemeine Firnisse. Siehe Terpentin.

Es pflegen alle Jahre, gegen den Augustmonat, italiänische Bauern, von der Nachbarschaft der Alpen eine Reise in den Bezirk der Cantons in der Schweiz, wo es viele Tannen giebt, vorzunehmen, und den Terpentin zu sammeln. Ihr Verfahren dabey ist Folgendes. Sie haben spizig zugehende Becherchen (Zinken) von Blech, und eine Flasche von gleicher Materie, welche an ihrem Gurte hängt. Auf den Gebirgen der Gegenden des großen Carthäuserklosters brauchen sie hiezu Ochsenhörner, welche sich ebenfalls in eine Spize endigen. Diese Bauern steigen bis an den Gipfel der höchsten Tannen, vermittelst mit Klammern beschlagner Schuhe, welche sie in die Rinde der Bäume einhaken. Sie umfassen den Stamm mit den beyden Schenkeln und einem Arme, und mit dem andern bedienen sie sich ihrer Zinke, um die Hübelchen oder Beulen (Tannblattern genannt), welche man auf der Rinde wahrnimmt, aufzuritzen. Wenn das Becherchen von dergleichen klarem und flüssigen Terpentin, (welcher die Blattern ausmacht) vollgelaufen ist, gießen sie ihn in die an ihrem Gur-

te

te hängende Flasche, und diese Flasche wird nachher wieder in einen aus Bockfellen gemachten Schlauch ausgeleert, worin sie den Terpentin nach denen Orten, wo sie denselben mit Vortheil zu verkaufen wissen, verführen.

Da in die Becherchen zum öftern theils Tannenblätter, theils Stückchen Rinde, theils Baummos, und allerhand, was den Terpentin verunreinigt, hinein fällt: so pflegen gedachte Bauern denselben vorher, ehe sie ihn in die Schläuche thun, vermittelst des Filtrirens zu reinigen. In dieser Absicht nehmen sie ein Stück Rinde von einer Pechtanne ab, machen daraus eine Art von Trichter, belegen dessen engstes Ende mit Schößlingen eben desselben Baumes, und gießen alsdann diesen Trichter voll gesammelten Terpentin, welcher nach und nach durchfließt, und die Unreinigkeiten in dem Geräthe zurück läßt.

Die Blasen oder Blattern, welche unter der Rinde der Tannenbäume erschienen, sind entweder rund oder oval. In dem leztern Falle ist ihr großer Durchmesser allemal horizontal, niemals perpendiculär.

In dicken Wäldern, wo die Sonne nicht durchscheinen kann, macht man alle Einschnitte nach der Mittagsseite: in denen hingegen, wo die Sonne durchscheint, macht man sie ohne Unterschied auf allen Seiten, nur nicht auf der Wetterseite.

Aus denen Einschnitten, welche man in die Rinde der Tannenbäume, theils von ungefähr, theils aus Erfahrung, machen kann, läuft nur sehr wenig Terpentin heraus. Die Harztropfen, welche zu ihren Poris herausschwitzen, werden zwar an der Luft dick, bleiben aber beständig klar und durchsichtig, wie Mastix, dergleichen man hingegen an dem Safte der Pechtannen nicht wahrnimmt.

In fettem Boden und kräftigen Erdreiche, gewinnt man zwo Aernden des Terpentins, in der Jahrszeit des jedesmaligen Eintretens des Saftes; nämlich im

Früh-

Frühlinge, und im August. Ein jeder Baum aber bekömmt, während dem Eintreten des Saftes, nur einmal Blattern; und im mazern Erdreiche kömmt dergleichen nur bey dem Frühlingssafte zum Vorscheine.

Die Tannen fangen eine mittelmäßige Quantität Terpenthin zu liefern an, sobald sie drey Zoll im Durchmesser haben, und sie liefern dessen immer mehr und mehr, so lange bis ihr Diameter von einem Fusse geworden. Alsdann entstehen nach den beygebrachten Stichen, harte und gekrümmte Schuppen; der holzige Körper, welcher an Dicke beständig zunimmt, bringt die Rinde, welche hart ist, und sich nicht ausdehnen läßt, zum Zerplatzen; bey zunehmender Dicke des Baumes, bekömmt diese Rinde, welche so lange der Baum noch jung war, nur einen viertel Zoll in der Dicke hatte, an anderthalb Zoll; und alsdann kommen weiter keine Blattern mehr zum Vorscheine.

Diese Bäume scheinen weder durch die Quantität des herausgebrachten Terpenthins, noch durch die in ihre Rinde gemachten Stiche, erschöpft zu werden. Die Schuppen, welche dieselben veranlassen, und die Risse in der Rinde der größten Tannen, sind ihnen eben so wenig nachtheilig, wie diejenigen, welche von Natur an den Rinden großer Ulmen-Linden oder Birkenbäume entstehen.

Des wesentlichen Oehls des Terpenthins bedienen sich die Mahler, zum Flüssigmachen ihrer Farben; die Lakirer, zum Auflösen fester Harze, und die Pferde- oder Hufschmiede, zum Austrocknen der Wunden bey Pferden, und zum Heilen der Räude bey denselben. Siehe Terpenthin.

Man macht den Benstein dadurch nach, wenn man bey einer mäßigen Hitze, welche man nach und nach verstärkt, Judenpechöl (Oleum Asphalti) mit Terpenthin in einem messingenen Gefäße vermischet. Wenn man diese Materie zwey oder dreymal hat aufwallen lassen, kann man sehr schöne Tobacksdosen davon gießen.

Das

Das Tannenholz kann man zu Dielen und Zimmerarbeit gebrauchen. Man vermengt aber öfters die tännenen Dielen mit den fichtenen, welche in vielen Ländern besser sind, als jene.

Das Holz der Pechtanne ist nicht so weiß, als das von der Silbertanne; indessen ist dieses nicht allemal ein Fehler. Man bekömmt aus den nördlichen Ländern lange, gerade und recht ebene Dielen, von einer in das Cederngelb fallenden Farbe, welche man zu Fußböden, Tafelwerk, und zum Schiffbau sehr hoch schätzt.

Canada liefert uns einen Terpenthin, welcher klar, weißlich, und zarter ist, als derjenige, den wir von unsern Tannen erhalten, und welcher mit dem Balsame von Mecca viel Aehnlichkeit hat. Dieser Terpentin, welcher unter dem Namen des weißen Balsams von Canada bekannt ist, scheint von demjenigen wenig unterschieden zu seyn, den die Engländer uneigentlich Balsam von Gilead nennen; denn der wahre Balsam von Gilead kömmt von einem Baume, welcher, wie Miller versichert, dem Pistacienbaume sehr nahe kömmt. Die Tannensorte, von der man diesen Balsam sammelt, (nämlich die oben unter No. 2. erwähnte,) ist von der unter No. 1. angeführten fast gar nicht unterschieden; und nach Dühamels Meynung, mag der Unterschied, welchen man bey diesem Terpenthine wahrnimmt, etwann von der in Canada herrschenden starken Kälte verursacht worden seyn.

Die Rinde der jungen Pechtannen bringt bisweilen Blasen hervor, welche mit einem harzigen, klaren und durchsichtigen Safte angefüllt sind; dieser Saft aber ist kein wahrer Terpenthin, sondern ein ganz reines Pech, welches binnen kurzer Zeit an der Luft dick wird. Uebrigens sind dergleichen Blasen überaus selten, und finden sich nur an recht gesunden und in einem fetten Boden stehenden Bäumen.

Das Harz, oder Pech, fließt aus den in die Rinde der Pechtannen gemachten Einschnitten heraus. Sobald es trocken geworden, wird es dick und undurchsichtig.

Die gemeinen Pechtannen liefern das Pech jährlich bey jedesmaligem Safteintritte; nämlich, vom April bis in den September. Am reichlichsten aber sind die Aernden, wann die Bäume in vollem Safte stehen; und es läßt sich mehr oder weniger oft davon einsammeln, nachdem der Boden mehr oder weniger kräftig ist, so daß man in fettem Boden alle vierzehn Tage davon sammeln kann, wofern man nämlich jedesmal frische Einschnitte macht; und zwar, so lange die Bäume dauern, so daß man deren einige, auch sogar alsdann, wann sie über drey Fuß im Durchmesser haben, Pech im Ueberfluße liefern sieht.

In heißen und trocknen Jahren pflegt das Pech besser, und die Aernde reichlicher zu seyn, als in kühlen und nassen Jahren.

Wenn man will, daß das Pech in größerer Quantität herausfließe, so nimmt man die Zeit des Safteintritts im Aprilmonate wahr, und löset alsdann einen Streif Rinde ab, hütet sich aber, in das Holz zu schneiden; denn man muß wissen, daß diese harzige Substanz nicht aus dem Holze kömmt. Die Rinde selbst giebt zwar wirklich auch etwas weniges von sich, die größte Quantität aber kömmt zwischen dem Holze und der Rinde hervor. Sobald dieses Harz aus den Poris des Baumes herausgetreten ist, gerinnet es sofort, und fließt daher nicht auf die Erde, sondern bleibt an der Wunde in Gestalt großer Thränen oder Flocken kleben, und trocknet dermaßen, daß man es in Säcke schütten kann. Eben dieses nun macht einen großen Unterschied unter dem Pech und dem Terpenthin aus.

In warmen Ländern wollen diese Bäume nicht recht fort; jedoch vermuthet **Dühamel**, daß, wenn sich dergleichen daselbst fänden, ihr Pech vielleicht eben so flüs-

sig, wie das Fichtenharz, seyn dürfte. Die Hitze macht die Harze wirklich weich, anstatt dieselben auszutrocknen; und diejenigen, welche sich mit den Einsammeln des Peches von den Pechtannen abgeben, bemerken, daß es sodann, wenn die Luft frisch ist, nicht an ihren Händen klebe; welches hingegen alsdann, wann es heiß ist, geschieht, und sie sind daher genöthigt, sich die Hände mit Butter oder Schmere zu reiben, weil sonst ihre Finger an einander kleben würden.

Das Pech von den jungen Pechtannen ist weicher, als das von den alten; jedoch ist es niemals fließend.

In den Pechtannenwäldern, welche sich auf Felsen befinden, wird man gewahr, daß viele Wurzeln sich öfters außerhalb der Erde ausbreiten. Wenn man einen Schnitt in dieselben macht, liefern sie in Menge ein eben so dickes Pech, wie dasjenige, welches aus den an den Stämmen gemachten Einschnitten hervorquillt.

An den bereits seit langer Zeit geschnittenen Pechtannen sind die Wunden tief, weil das Holz rings um den angeschnittenen Ort herum beständig fortwächst; und da, so weit die Wunde geht, kein holziger Anwachs geschieht, so werden nach und nach dergleichen Wunden endlich über zehn Zoll tief. Zugleich nehmen dieselben auch an Höhe und Breite zu, weil allemal, so oft man das Pech sammelt, von ihrem Rande etwas abgeht, um eine neue Rinde, welche sich um die Wunde herum ansetzen, und das Ausfließen des Harzes verhindern würde, zu zerstören, oder vielmehr eine Portion der Rinde, welche, wenn sie ihr Harz von sich gegeben hat, an diesem Orte knorrig wird, hinweg zu bringen.

Dergleichen Einschnitte, und diese Einbüßung des Harzes, gereichen den in fettem Boden stehenden Pechtannen gar im geringsten nicht zum Nachtheil; vielmehr behauptet man, daß dieselben vergehen würden, wenn man keine Einschnitte in sie machte, und ihnen einen Theil ihres Harzes abzapfte.

An einer großen Pechtanne macht man zuweilen drey oder vier Schnitte; doch muß dergleichen niemals auf derjenigen Seite, wo der Regen in Menge anschlägt, geschehen.

Macht man nur eine Wunde, so liefert der Baum, fünf und zwanzig bis dreyßig Jahre lang Pech. Einige pflegen inwendig verfault zu seyn, und dem ungeachtet noch Pech zu liefern; indem, so wie eine Schicht inwendig verfaulet, sich auswendig wieder neue ansetzen.

Macht man mehrere Einschnitte, so zieht sich die Feuchtigkeit, vornämlich zur Zeit des Schnees, in die holzige Substanz hinein, und verursacht eine gewisse Krankheit, welche eine nahe bevorstehende Fäulniß des Holzes ankündigt; das Herz des Baumes wird, da es weiß seyn sollte, roth; und deshalb hat man es die Roth-Tanne genannt. Je höher hinauf das rothe Holz sich erstreckt, desto mehr nähert es sich dem Umkreise des Stammes, und desto näher ist der Baum seinem Ende. Die Pechtannen, welche viel Harz geliefert haben, sind, wofern nur ihr Holz nicht roth geworden ist, noch immer zu Zimmer und Tischlerarbeit, Schindeln, Eimern und Tonnen zu Wein oder Waaren, gut; jedoch scheint ihr Holz einige Veränderung erlitten zu haben; denn die davon gebrannte Kohle ist leichter, und nicht so gut, wie die von unangeschnittenen Pechtannen. Sobald eine Tanne roth ist, taugt sie zu weiter nichts als zu Brennholz. Oefters läßt man sie in den Wäldern gar verfaulen.

Ein gesunder und in einem guten Boden stehender Baum, kann jährlich höchstens dreyßig bis vierzig Pfund Pech liefern.

Das Instrument, womit man das Pech herab zu bringen pflegt, ist auf der einen Seite wie eine Axt, und auf der andern wie ein Hohlmeißel, geschnitten.

Wenn die Bauern das Pech in die Säcke geschüttet haben, bringen sie es nach Hause, und präpariren es auf nachfolgende Art. Sie

Sie schütten es in große Kessel mit Wasser, und lassen es bey mäßigem Feuer zergehen. Nachher gießen sie es in Säcke von starker und klarer Leinwand, bringen sie unter Pressen, und ziehen diese nach und nach an, da alsdann das reine von allem Unrathe befreyte Pech abfließt. Wenn das Pech alsdann in Fäßchen gegossen worden, bekömmt es den Namen des fetten oder burgundischen Peches, (Poix grasse oder Poix de Bourgogne). Man bringt dieses Pech selten in die Gestalt eines Kuchen oder Boden (Pain), vornämlich wenn es weit verführt werden soll, weil es von der geringsten Hitze weich und platt wird. Man schließt es auch noch in Körbe von Lindenrinde ein.

Andere lassen das Pech, so wie sie es von den Pechtannen eingesammelt haben, mit gemeinem Terpenthine, und etwas Terpenthinöhle schmelzen.

Das auf diese Art präparirte Pech, sonderlich dasjenige nach Straßburg zu, soll nicht so weiß, fester, und von nicht so starkem Geruche seyn. Ueberhaupt ist dieses Pech um so viel besser, je weißgelber und trockener dasselbe ist.

Was ich bisher angeführt habe, gilt das weiße, oder vielmehr gelbe Pech. Man verkauft aber auch ein schwarzes, welches aus diesem gelben Peche und aus Kienruß zubereitet wird. Um diese beyden Substanzen recht mit einander zu vermischen, läßt man das Pech bey gelindem Feuer allmählig schmelzen, und mengt eine gewisse Portion Kienruß darunter. Dieses Pech ist wenig beliebt.

Wenn man das fette Pech in einen Brennkolben mit Wasser thut: so geht, bey der Destillation, mit dem Wasser ein wesentliches Oehl über, und das in dem Kolben zurückbleibende Pech ist nicht mehr so fett, wie vorher, und sieht alsdann dem Geigenharze (Colophonium) ähnlich. Das mit dem Wasser übergegangene wesentliche Oehl aber, ist kein Terpenthin- sondern Pechspiritus,

ritus, welcher letztere von ganz anderer Beschaffenheit und weit schlechter ist, als jener. Da man denselben gemeiniglich für Terpenthinspiritus zu verkaufen pflegt, so muß man sich wohl vorsehen, damit man nicht hintergangen werde, vornämlich wo, theils bey Medicamenten, theils zur Auflösung gewisser fester Harze, auf ein ächtes wesentliches Terpenthinöhl sehr vieles ankömmt.

Ich habe bereits erwähnt, daß einige, um mehr Pech zu bekommen, einen Streif Rinde ablösen. Nach des Actius Berichte, ist dieses die Methode der Thüringer Bauern. Sie lösen Streife, vier Finger breit, von oben an, so weit sie reichen können, bis ungefähr zween Fuß weit von der Erde ab. Wenn sie nachher diese Operation von Distanz zu Distanz, rings um die Bäume herum, wiederholt haben, so finden sie sich bey denselben nicht eher, als nach zwey oder drey Jahren, wieder ein. Alsdann finden sie die Wunden mit einer Quantität Harze angefüllt, welches sie vermittelst eines Hakens abkratzen, und in Arten kegelförmiger Eimer von Sperber- oder Speierling-Baumrinde sammeln, und also nach ihren Werkstätten tragen. Hieselbst befinden sich Oefen von einer in sechs ablange Viereckte eingeschlossenen Figur, welche dicht verschlossen sind, so daß der Rauch und die Wärme nicht anders, als nur zu denen Oeffnungen, welche denen am andern Ende, wo man eingeheizt hat, gerade gegenüber stehen, heraus können. Auf diesen Oefen sind kupferne Kessel, in Gestalt eines abgestumpften Kegels eingemauert, in deren Boden sich ein Loch, eines Fingers dick, befindet, welches an eine Röhre passet, welche mit ihrem abhängigen Theile der ganzen Länge des Ofens nachgeht, und an dessen hinterm Theile ihren Ausgang nimmt. Alle diese Kessel werden voll Harz gefüllt, und mit Deckeln fest zugedeckt, welche den Dampf, der von dem bey einer gelinden Hitze zum Schmelzen gebrachten Harze aufsteiget, wieder zurückschlagen, und dadurch das Schmelzen

befördern. Das Geschmolzene läuft durch den Untertheil der Kessel in die Röhre ab, und fließt von da in gewisse, zum Auffangen desselben, hingestellte Gefäße. Noch ehe dasselbe steif werden kann, gießt man es in kleine Wannen, oder Gefäße von Baumrinde; und in solcher Beschaffenheit verkauft man es unter dem Namen: fettes Pech.

Wenn durch die Röhre nichts mehr abläuft, nimmt man den auf dem Boden der Kessel zurückgebliebenen Unrath heraus, füllt denselben in Kästen, hebt diese Materie auf, und macht Butten-Schwarz, (Noir de fumée) daraus.

Will man trockenes Pech verfertigen, so läßt man das fette Pech in andern Kesseln so lange kochen, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist. Bey diesem zweiten Kochen mischt man bisweilen Essig darunter; das Pech bekömmt davon eine rothgelbe oder braune Farbe, und wird recht trocken. Dieses ist das eigentlich sogenannte Geigenharz; Colophonium; Fr. Colophone, oder nach dem gemeinen Ausdrucke Colophane, Dühamel hat die Beschreibung des Processes davon nach dem Aetius, mit Kupferabbildungen erläutert.

Das Pech ist hitzig, trocken und adstringirend. Es kömmt unter verschiedene Salben insbesondere als ein ziehendes Mittel. Man vermischt es mit Butter, und schmiert die Wägen damit. Man könnte es auch mit Theer schmelzen lassen, und alsdann die Schiffe damit kalfatern und überziehen. In der Grafschaft Neufchatel verfertigt man aus natürlichem Peche von der Pechtanne, und einer gewissen Quantität kleingestoßenem gegrabenen Judenpeche, nachdem man dieses über dem Feuer hat kochen lassen, ein Theer, womit man Schiffe, und alles Holzwerk, das im Wasser zu stehen kömmt, überzieht. Durch den Zusatz gewisser anderer Materien, bekömmt man davon einen sehr guten Steinkitt. Ein mehreres hievon findet man in dem Artikel: Judenharz.

Nach dem Berichte des bereits angeführten Aetius, bedient man sich zuweilen der Pechtannenrinde, anstatt der Eichenrinde, zum Lohgärben. Dühamel glaubt, daß man dieselbe zu diesem Behuf auch in Canada oder Isle Royale gebrauche.

Die jungen Schößlinge der Pechtanne werden zu Wundtränken gebraucht.

*Um noch von dem anderweitigen herrlichen Nutzen der Tanne in der Oeconomie, das Vornehmste zu erwähnen: so wissen die Bauern und Landleute an manchen Orten die Rinden der Tannenbäume wohl anzuwenden, indem sie Körbe davon machen, ihre Dächer damit decken, und die Bienenstöcke wider den Regen damit verwahren. In den nördlichen Ländern bäckt man auch folgendermaßen Brod davon: die hiesigen Einwohner nehmen Tannenrinden im Frühjahre, da sie sich am besten ablösen, doch nicht zu unterst vom Baume, da die dicke Rinde ist. Die äusserste grobe Schale wird erst mit einem Messer abgeschnitten; darnach legen sie die Rinde in einen Ofen über die Gluth, oder halten sie über Holzfeuer, bis sie auf beyden Seiten braun wird, da sie dann aufschwillt, und gleichsam gähret, auch das Harz abbrennt. Diese Rindenstücke werden recht wohl getrocknet, gehackt, und gemahlen. Man bäckt alsdann Brod davon. s. *Tho. Bartolini* diss. de Med. Danor. domestica, S. 304. und schwed. Abhandl. IV. B. S. 315.

Die Dielen von Tannen sind im Bauen ein allgemeines Holz. Unsere Wände werden damit ausgelegt, und die Fußböden und andere Theile der Häuser werden daraus verfertigt. Es ist dieses Holz sehr dauerhaft, wenn es trocken gehalten wird, und es ist für die Bildschnitzer und Tischler, die es beyde gebrauchen, kein geringer Vortheil, daß es den Leim so gut annimmt.

Zum

Zum Brücken- und Schiffbau ist das Holz dieses Baumes fast unentbehrlich. Zu den Lehrbögen und Pfählen ins Wasser, läßt sich ohne großen Nachtheil kein anderes Holz gebrauchen. Es trägt mehr, und bricht, wegen seiner Zähigkeit, weniger, als das allerhärteste Holz von Eichen; dauert auch unter dem Wasser am allerlängsten; ja es soll, glaubwürdigen Berichten zufolge, daselbst gar niemals faulen. Fast ganz Venedig und Amsterdam steht darauf. Unter dem neuen Rathhause dieses letztern Orts, sollen allein 13659 große Stämme in den Grund getrieben worden seyn. Zu den Schiffmasten kann kein ander Holz, als dieses dienen, weil keines sonst die nöthige Länge hiezu hat. Schon in den fabelhaften Jahrhunderten ist es dazu ausgewählt und bestimmt worden. Homer und Virgil geben uns Zeugniß hievon; jener, bey Erwähnung des Schiffes, auf welchem Telemach nach Pylum geschifft, von welchem er ausdrücklich sagt, daß dessen Mast von Tannen gewesen; und dieser, bey Gelegenheit der Meldung des Schiffes, welches den Jason mit den griechischen Helden nach Colchis gebracht.

Sonst ist noch zu merken, daß das alte Holz zum Bauen das beste sey, weil es sich nicht so leicht krümmt, oder schwindet; das neue aber zu Gefäßen flüssiger Sachen gar nicht tauge, weil es denselben einen widrig harzigen Geschmack mittheilt; daher die neuen Wasserleitungen, hauptsächlich aber die Hähne zu Wein- und Bierfässern, von diesem Holze nicht geliebt werden.

Nebst der Wärme, welche uns das Holz im Verbrennen giebt, erlangen wir noch aus dem Ueberbliebenen, die Asche und Pottasche, hieraus aber das nöthigste Stück zum Bleichen, Waschen, Glasschmelzen und Seifensieden; lauter unentbehrliche Haushaltungssachen. Wilh. Ellis widerspricht zwar in seiner Abhandlung von Erbauung des Zimmerholzes, S. 368. dem alten Dichter Virgil, welcher geschrieben, daß wir unse-

re meiste Pottasche von den Tannen bekämen, und behauptet, daß diese, anstatt der Asche, nur ein leichtes, irdisches und ohne Mühe wegzublasendes Wesen geben. Es ist auch gewiß, daß sie nicht so viel, auch nicht so stark gesalzene geben, als das harte Holz der Buchen, Eichen u. d. gl. Allein, daß sie gar nichts oder nur sehr wenig geben sollen, wollen wir, anstatt weitern Beweises zur Vertheidigung des Virgils, ihn nur in die böhmischen Glashütten verweisen; diese werden ihn lehren, daß aus dieser Asche das allerschönste weiße Glas bereitet werde, welches nimmermehr seyn könnte, wenn sie nicht salzig alkalisch- oder Pottaschen gleicher Art wäre.

Mit den grünen Tannzapfen probirt man eisenhaltige Wässer.

Die jungen noch ganz frischen Früchte oder Zapfen in Zucker eingemacht, vermehren die Zahl des Confects auf reicher Leute Tafeln, und es werden dieselben Schachtelnweise aus dem erzgebirgischen Kreise nach Leipzig geschickt.

In Catalonien, und Neucastilien finden sich Tannenwälder in sandigem Erdreiche, wo die Bäume selten über 20 bis 25 Ellen Stamm, und drey Viertheile Durchmesser bekommen. Sie wachsen stark in den ersten Jahren, aber nachgehends, bey 30 bis 40 Jahren Alter, machen sie an den äußersten Enden gleichsam einen Knoten. Die Jahrringe sind sehr weit aus einander gekrümmt und verworren. Der Splint ist wenigstens so dick als der Kern, die Rinde dick und rauh, aber die Krone sehr breit und buschig. Man sagt, daß diese Bäume, wenn sie wild wachsen, keine Frucht tragen, daher sie auch meist gepflanzt werden. Die Tannenzapfen sind etwas breiter, als anderswo, und unter jeder Schuppe sitzt eine Frucht, wie Pistacien anzusehen, mit einer dünnen und harten Schale, und einem Kerne, der fast wie Mandeln schmeckt. Man stößt diese Kerne gröblich, und bäckt mit ein wenig

Zucker

Zucker oder Honig dicke Kuchen daraus, die sehr nahrhaft und gesund sind; besonders weiß man an diesen Orten nichts von Steinschmerzen. s. schwed. Abhandl. B. VIII, S. 126.

Vom Anbau, Pflege, und öconomischen Nutzen der Tanne, verdienen folgende Schriften nachgelesen zu werden:

Gedanken über verschiedene Meynungen von den Ursachen und Folgen der in den Tannen- und Fuhrenwäldern sich hin und wieder findenden Holzwürmer; und ob es wahrscheinlich sey, daß diese für die Ursache anzusehen, warum viele Stämme absterben und sohr werden; mithin, ob sie das gesunde Holz zur Sohrung bringen, oder ob solche Sohrung von Verrückung oder Verdorrung der Wurzel entstehe: st. im Hamb. Magaz. IV. B. 5. St. 1749, 8. S. 555—573; desgl. im V. B. des allgem. öconom. Forstmagaz. Frf. und Leipz. 1764, gr. 8. S. 26—41.

Ungefährliche Beschreibung, wie mit Aussäung des Tannensamens, und fernerer Wartung des Tannenholzes, nach der am Harz gebräuchlichen Methode zu verfahren: st. im 18. St. der öconom. Nachr. Leip. 1750, 8. S. 465—472.

Nachricht von dem fliegenden Wurme, oder der Trocknis: st. im 82. St. der Leipz. Samml. 1751, 8. S. 859—863.

Von der Weißtanne, s. 61. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1755, und 6. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Von Pflanzung der Eichen und Tannen, durch einen Forstbedienten. Aus dem Journal œconom. Mai 1751, p. 23, sq. übers. st. im 3. Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunst und Wissensch. Lpz. 1754, 8. S. 359—366.

Von der Tanne, s. den 3. B. des allgem. öcon. Forstmagaz. S. 71 f.

Von Anlegung der Tannen- und Kiefernwälder, s. das 32. St. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 251—253.

Von dem Nutzen und Gebrauche der Tannen, Fichten und Kiefern, s. das 36. St. ders. v. e. d. J. S. 282.

Von Nutzung der Tannensprossen, s. den 2. Th. des schwed. öcon. Wochenbl. für Apr.—Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 63, S. 263.

Jo. Cour. *Axt* de arboribus coniferis. Jen. 1679. 12.

W. H. v. Benn Erfahrungen, welchergestalt das zum Bauen, auch andern Behuf zu verwendende Nadeln- oder Tangelholz bestens zu erhalten, auch dauerhaft und nützlich zu bereiten und anzuwenden: st. in der braunsch. lüneb. Landwirthschaftsgesellschaft Nachr. 2ter Samml. Zelle, 1765, 8. S. 169—180.

Einige wahrscheinliche Ursachen, warum der von Menschen reichlich ausgesäete Tannensamen an vielen Orten sehr sparsam aufgeht, auch von dem aufgegangenen viele kleine Pflanzen wieder verdorren, von C. J. Calvor: st. im 74. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Heinr. Calvörs geometrischer und der Erfahrung gemäßer Beweis, daß an Bergen mehr Holz wachsen könne, als auf ihrer Grundfläche,

Fläche, oder einer mit derſelben gleich großen ebenen Fläche; und dann auch eben ſo mehr Korn und Gras: ſ. im 32. 33. und 34. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752. Der hier geführte Beweis iſt auf das Tannenholz gerichtet.

Heinr. Friedr. Delius Nachricht von einem ſchädlichen Inſekt im Tannenholze: ſ. im 21. St. der Fränk. Sammlungen Nürnb. 1758, 8. S. 150—163.

Carl Gottl. Gärtners Entwurf der Forſtwiſſenſchaft, beſonders in Abſicht der Tangelwaldung. Ebemn. 1765, 8. 410. S.

Relation abregée concernant une excreſcence monſtrueuſe, qui a été trouvée ſur un Sapin, par Mr. *Gleditſch*, ſ. n. e. K. T. im XI. Th. der Mémoir. del'Acad. R. d. Sc. & b. l. à Berlin, a. d. J. 1755, S. 86—103.

Jo. Ad. Göritz Bericht von Kraft und Wirkung der weißen Tanne: ſ. im XXV. Verſ. der Breßl. Samml. Jul. 1723, Cl. 4. Art. 13.

Andr. Kempe anatomicera de gran. Holmiæ, 1671, 12. enthält die Geſchichte der Tanne.

J. G. L. Knoche Gedanken über das in Deutſchland bekannte Nadelnholz, als: die Tanne, Fichte ꝛc. insbeſondere welche Arten deſſelben ſich zum Bauweſen und anderm nützlichen Behuf am vortheilhafteſten verwenden laſſen, und wie jedes in ſeiner Art am dienſamſten zu gebrauchen ſey: ſ. in der Braunſch. Lüneb. Landwirth. Geſellſch. Nachr. 2. Samm. Zelle, 1765, 8. S. 156—169.

Hrn. C. von Langefeld Anmerkungen von denen auf dem Thüringer Walde bekannteſten drey Arten Nadelhölzern, als der Tanne, Fichte und des Kienbaums, welche zu Vermehrung der Waldungen vieles beytragen möchten; in Kupfer geſtochen, illum. getreulich nach dem Orig. gemacht und herausgeg. von Nic. Fr. Eiſenberger. Nürnb. 1762, 4. 3 u. e. h. B. und 7 illum. K. T.

Dan. Ludovici obſ. de ſpiritus, ſ. olei conorum abietis, & de pinguedinum in aquam reductione: ſ. in dem Ephem. Nat. Cur. A. 1673 & 1674, obſ. 200.

Experiences pour connoitre la reſiſtence du bois de Chêne & de Sapin. par Mr. *Parent*: ſ. in den Mémoir. del'Acad. de Paris, a. d. J. 1707, S. 512—516.

Sal. Reiſelii anatome piceæ, abietis, pinique ſilveſtris; ſ. im Anh. zu den Eph. N. C. Dec. III, A. 7 & 8. S. 1—15.

Ulrich Rudenſchöld in ſeiner Tal om Skogarnes nyttiande och word. Stokh. 1748, zeigt, wie nützlich dem Reiche die Tannenbäume und Birken ſeyn. Dieſe Rede ſteht auch überſetzt in D. G. Schrebers Samml. verſch. Schriften ꝛc. XIII. Th. Halle, 1764, gr. 8. S. 89—134.

Betrachtung von der Abnahme des Bauholzes, und den vernünftigſten Mitteln dagegen, von A. L. Streubel: ſ. im 74. St. der Berl. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1754, S. 585—588; 77. St. S. 609—612, und 80. St. S. 633—637.

Cph. Jac. Trew obſ. ſiſtens Cedri montis Libani characteres, cum illis Laricis, Abietis, Pinique comparatos, ſ. nebſt Kupferabb. im I. Th. der Nov. Act. phyſ. med. Acad. Cæſ. N. C. Norimb. 1757, 4. Obſ. 101, S. 409—437.

Eben Deſſ. Cedrorum Libani hiſtoria eorumque character botanicus, cum illo Laricis, Abietis, Pinique comparatus, Norimb. 1757, 4. 4 B. nebſt 2. K. T.

Eben

Eben dess. Apologia & mantissa observationis de Cedro Libani, & Cedrorum Libani historiæ, seu Historiæ pars altera: st. im Anh. zum 3. Theil. der Nov. Act. 1767, 4. S. 445—495. und ist auch besonders zu Nürnb. 1768, in 4. auf 7 B. nebst 5 K. T. herausgekommen.

J. G. Weigands Relation vom Tannenbaume: st. n. 4. Kupferabb. in J. Ranolds 4tem Supplemente curieuser und nützl. Anmerk. von Nat. und Kunstgesch. Budiss. 1729, 4. S. 31—35.

In Canada und Isle Royale, richtet man aus gewissen daselbst befindlichen Tannen, welche von den Kräuterverständigen *Abies* Piceæ foliis brevibus, conis minimis, *Raji*; von den Franzosen Epinette und Epinette blanche, von den Engländern und Holländern Spruce genannt werden, eine Art von Bier zu, welches den Namen Tannen-Bier, oder Tannensprossen-Bier Fr. Sapinette, Epinette oder Espinette, Holl. Sprucebeer, führt.

Wenn man von diesem Biere ungefähr so viel, als in unsere gewöhnlichen Biertonnen geht, brauen will, so füllt man einen Kessel, worein wenigstens noch ein Viertel mehr hinein geht, mit Wasser, und wirft, so bald dieses Wasser warm zu werden anfängt, ein Gebünde Aeste von erwähnten Tannen, welche nur so klein zerschnitten werden dürfen, daß sie in den Kessel gehen, hinein. Dieses Gebünde muß ungefähr ein und zwanzig Zoll im Umfange beym Bande haben. Man erhält das Wasser so lange im Kochen, bis die Haut von der ganzen Länge der Aeste leicht abgeht. Während diesem Kochen, läßt man einen Scheffel Hafer auf etlichemal in einer großen eisernen Pfanne rösten oder brennen. Auch nimmt man eine Mandel Schiffzwiebacke, oder, in deren Ermangelung, zwölf bis fünfzehn Pfunde klein geschnittenes Brod, und läßt es ebenfalls durchbrennen. Wenn alle diese Materien auf solche Art geröstet sind, wirft man sie in den Kessel, und läßt sie so lange darin liegen, bis das Tannenreisig recht gekocht hat. Alsdann nimmt man alles Reisig aus dem Kessel heraus, und löscht das Feuer aus; der Hafer und das Brod se-

zen sich alsdann zu Boden, die Tannenblätter schwimmen oben auf, und man schöpft sie mit einer Schaumkelle ab. Zuletzt läßt man in diesem Liquor sechs Maß (Pinté) groben Zuckersyrupp oder, in dessen Ermanglung, zwölf bis fünfzehn Pfund ungeläuterten Zucker, zergehen. Diesen Liquor zieht man sofort auf ein von rothem Weine frisch entleertes Faß; und läßt auch wohl, wenn man denselben mehr gefärbt haben will, die Hefen, nebst fünf oder sechs Maß Wein, darin zurück. Wenn der Liquor nur noch laulich ist, zerläßt man ein Nößel (Chopine) Hefen von starkem Biere darin, um sich mit dem Liquor innigst zu vermischen. Nachher füllt man das Faß bis an das Spundloch voll, und läßt letzteres offen, da alsdann der Liquor gährt, und vielen Unrath auswirft. Man hält das Faß beständig voll, indem man von eben dergleichen Liquor, den man in einem hölzernen Gefäße besonders aufbehält, nachfüllt. Macht man, nach vier und zwanzig Stunden, das Spundloch zu, oder zieht, nach einigen Tagen, das Bier auf Bouteillen, so bleibt es so scharf wie der Obstwein. Will man es aber süßer trinken, so verspündet man das Faß nicht eher, als bis die Gährung völlig vorbey ist, und füllt das Faß zweymal des Tages auf.

Dieses Getränk ist kühlend und ungemein gesund; und wenn man dessen erst gewohnt ist, trinkt man es, insonderheit im Sommer, mit Vergnügen. Vornämlich wird dasselbe gegen den Scharbock angepriesen.

Man kann dergleichen Bier aus unserer Pechtanne zurichten, und es jederzeit ganz wohlfeil haben; und man könnte sich also dessen, in solchen Jahren, wo der Wein zu theuer ist, und noch mehr, wenn, wegen Getreidemangels, auch das gewöhnliche Bier zu theuer zu stehen kömmt, mit Vortheile bedienen. Anstatt der eigentlich dazu gebräuchlichen Tannensorte, oder der Pechtanne, könnte man auch den Wachholderstrauch dazu nehmen.

Nach

*) Nach des Herrn von Justi Vorschlag, im 3. St. seiner fortgesetzten Bemühungen zum Vortheile der Naturkunde ꝛc. Berl. und Stett. 1760, 8. S. 230. fgg. kann man auch zum Wasser, nach hinein gethanenem Brode, einen Topf voll gelbe Möhren samt der Brühe, die man vorher geschabt, klein geschnitten, und einige Stunden lang so weich als möglich, gekocht hat, hinein schütten, und dieses zusammen noch eine halbe Stunde kochen lassen; alsdann dieses also gebraute Getränk durch ein leinen Tuch seihen, und die in dem Tuche bleibenden Möhren und Brosamen wohl ausdrücken, dem Getränke, wenn es in so weit erkaltet ist, daß es nur noch etwas laulich ist, Hefen geben, es gähren lassen, und auf Fässer oder Bouteillen ziehen. Dieses Getränk hat man in dem nördlichen Amerika erfunden, wo es das gemeine und gewöhnliche Getränk ist, wie hier unser Bier. Insonderheit bedient man sich desselben in den englischen und französischen Colonien des nördlichen Amerika, und Kalm versichert, daß es die vornehmsten und reichsten Colonisten, als ihren gewöhnlichsten und liebsten Trunk gebrauchen, auch sich so gar dessen bey ihren Gastereyen nicht schämen. Siehe Peter Kalm Beschreibung, wie in Nordamerica aus einer Art Tannen, Getränke gemacht wird, im XIII. Bande der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1751, S. 197—202; und im 23. St. der Sturg. physic. ökon. Realz. oder gemeinnützl. Wochensch. v. J. 1757, S. 339—350.)

*Abjochen heißt, den Zug und Schiebochsen nach verrichteter Arbeit ihr Joch abnehmen. Es geschieht solches sowohl, als das Anjochen, auf zweyerley Art, nachdem man sich nämlich einer von den bekannten zwo Gattungen der Joche bedient. Siehe Joch. Wenn man den Schiebochsen, welche das Joch oben auf

den Köpfen haben, ihr Joch abnimmt, soll man ihnen den Kopf, Stirn und Ort, wo sie gebunden gewesen, ein wenig mit der Hand reiben, damit sie ein andermal das Joch desto williger sich anlegen lassen.

Abit, Lat. Cerussa, siehe Bleiweiß.

*Abkämpfen heißt, wenn die Brunst- oder Platzhirsche, oder auch die alten Auerhähne in der Falz die andern ankommenden bey ihrem einmal gewohnten Stande, abtreiben und wegbeißen, daß diese sodann weichen, und sich weiter ziehen müssen.

Abkappen, Entkappen, abhauen, Fr. Dechaperonner, ist ein Kunstwort bey der Falknerey, und heißt, dem, mit einer ledernen Haube bekappten Falken diese Haube abnehmen, wenn derselbe entweder streichen, oder auch sonst fressen soll. Siehe Falken-Kappe.

*Abkappen heißt auch, die Weidenstangen von den Bäumen herunter hauen.

* Abkauf, Abkauf-Contract, nennt man beym Pacht und Verpacht der Güter, wenn der Pachter entweder die auf einem Gute schon stehenden Gebäude dem Herrn für ein Billiges abkauft, oder mit dessen Consens sich selbst aufbauet; das Gut aber gegen einen gewissen Meierzins, auf eine lange Zeit pachtet, nach deren Verlauf ihm dann solche Gebäude von dem Gutsherrn nach dermaligem Werthe bezahlt werden müssen. Denn, ob gleich dieser Vertrag selbst ein Abkauf genannt wird: so ist doch solches nur von den Gebäuden, oder der Freyheit sich anzubauen, zu verstehen, und bloß als ein Nebenumstand zu betrachten, indem alles übrige mit den Bewandnissen der Meiergüter eine fast völlige Gleichheit hat.

*Abkehren, heißt in der Haushaltung eine nöthige Verrichtung des Gesindes, da dieses alle Wochen zu einer gewissen bestimmten Zeit, nicht nur die in einer Wohnung ausgestellten Mobilien von dem darauf gefallenen Staube, oder daran hängenden Unrathe behutsam abwischen,

wischen, sondern auch die Wände, Bänke und Stühle, nebst allen Winkeln, vermittelst der Borstwische reinigen und säubern soll.

*Abkimmen, heißt, bey den Böttchern, ein Gefäß, das unten an den Dauben oder an der Kimme selbst schadhaft geworden, so weit abschneiden, und in die Dauben eine neue Kimme machen, wodurch der Boden des Gefäßes etwas höher gerückt, das Gefäß selbst aber um so viel kleiner wird.

*Abklären, soll so viel heißen, als abculören, und bedeutet bey den Färbern, aus einer bereits gefärbten Sache die Farbe wieder herausziehen; welches vornämlich geschieht, wenn die erste Farbe verschossen ist, und man den Zeug anders färben will.

Abkneifen, Abknispen, Abknospen, Abzwicken mit den Nägeln, als: die Treibreiser der Bäume, Fr. Ebourgeonner, Pincer; siehe Ausbrechen.

*Abknicken, hat in der Jägerey eine doppelte Bedeutung. Erstlich heißt es, mit dem Genickfange ein vierfüßiges, und mit der Feder ein starkes Geflügel, umbringen. Siehe Fang geben. Zweytens in eingestellten Jagen beschädigt sich ein Stück Wild öfters, daß es einen Lauf abbricht; dieses heißt: das Wild hat sich geknickt; flieht es aber an, daß es todt niederfällt, sagt man: es hat sich abgeknickt.

*Abkochen, Absieden, heißt nicht nur eine Speise gar kochen, und zum Essen tüchtig machen; siehe Kochen; sondern wird auch von der Zurichtung einer Farbe überhaupt und insbesondere der Probe derselben, gesagt, damit man die Güte und Falschheit derselben durch einen untrüglichen Versuch und zuverlässigen Beweis erkenne: welches denn durch ein wirkliches Kochen eines Stückes Zeug mit einigen beygefügten Zuthaten, dergleichen Alaun und Weinstein sind, geschieht.

Abköpfen, Fr. Etronconner, heißt bey den Gärtnern, den Gipfel eines Baumes gänzlich abhauen, daß er ei-

nem bloßen Stummel ähnlich sieht; und dieses geschieht wenn man die Bäume entweder pfropfen will, oder wenn man sieht, daß die meisten Aeste der Krone abzusterben anfangen, und man daraus urtheilen kann, daß der Baum besser fortkommen werde, wenn ihm das Holz benommen wird. Dieses geschieht vornämlich mit den Rüstern, Nuß- und Kastanienbäumen, auch mit Pfirsich- Apricosen-, und andern Obstbäumen. Siehe auch Abwipfeln, und Köpfen.

Abkolben, siehe Abwipfeln.

*Abkommen, ist ein Wort, welches bey dem Schießen gebraucht wird; da nämlich, wenn der Jäger seinen Schuß angiebt, er zu sagen pflegt: so und so bin ich abgekommen, das ist: im Feuer habe ich gemerkt, da stecke der Schuß. Hoch, kurz, links oder rechts. Ein jeder Schütz vermeint also im Feuer zu liegen, daß der Schuß da stecken müsse, wo nämlich hingezielt worden; allein, und zumal bey gezogenen Röhren, fehlt es oft bey manchen um einen Schuh. Doch ist es gut, daß dieses sich ereignet; denn sonst würde auf verpachteten, oder andern Gnadenjagden, kein Hase, geschweige ein Wildbret, mehr anzutreffen seyn.

Abkühlen, Anfrischen, Einfrischen, Erfrischen, als: Wasser oder Getränk, Fr. Rafraichir, Refraichir. Man kühlet Wasser in einem Gefäße ab, wo man letzteres mit einem nassen Lappen oder wollenen Zeuge umwickelt, und an eine Zugluft stellt. Das in einem solchen Gefäße befindliche Getränk wird dadurch so kalt, als wenn man es auf Eis gesetzt hätte. Auf dergleichen Art pflegt man das Getränk im ganzem Orient, und in den heißen Gegenden, seit undenklichen Zeiten, abzukühlen.

* Die Indianer erfrischen das Wasser, dessen sie sich zum täglichen Gebrauche bedienen, besonders auf ihren Reisen, dadurch, daß sie es in Gefäßen von einer sehr lockern Erde aufbehalten, welche man

der Sonne oder einem sehr warmen Winde entgegen stellt. Durch dieses einfältige Mittel wird das Wasser fast so kalt, als Eis; ja es kühlt sich desto geschwinder ab, je heißer der Wind weht; hingegen erwärmt ein kalter Wind dasselbe vielmehr, anstatt es zu erfrischen. Dergleichen Gefäße können nicht mehr als drey bis viermal, gebraucht werden, weil sie die Wasserdünste nicht mehr hindurch dringen lassen, sobald ihre Zwischenräume mit dem erdigen Bodensatze angefüllt sind. Der Gebrauch des Salpeters, um das Wasser frisch zu erhalten, ist zwar den Indianern nicht unbekannt; allein, es ist dieses nur das Mittel der reichen Leute unter ihnen, und allem Ansehen nach haben wir diesen Völkern diesen nützlichen Versuch zu danken. Der Kanzler Baron, und der Pater Kircher, sind die ersten Naturforscher, die ihn angeführt haben.

Ein mehreres über diese Materie findet man in den Recherches historiques & critiques sur le différens moyens qu'on a employés jusq'a présent pour refroidir les liqueurs; ou l'on en indique un connu de temps immemorial & pratiqué dans la plus grande partie de l'univers, par lequel il est facile, sans nulle dépanse, & avec un soin très-leger, de se procurer, dans les plus grandes chaleurs de l'Eté des boissons tres-fraîches à Paris 1758. 12. 118 S.

Beschreibung der Art und Weise, wie die Chineser ihr Wasser erfrischen, nebst Hrn. v. Mairan Beschreibung einer solchen Chinesischen Maschine: st. im 2. Thl. der gesellschaft. Erzähl. Hamb. 1753, 8. S. 300, f.

Ein Mittel, um im Sommer einen kühlen Trunk zu haben: st. im 34. St. der Hannov. Beytr. zum N. und Vergn. v. J. 1759; und ein Auszug daraus, im 1. St. des 3. B. der phys. oecon. Auszüge, Stutg. 1761, 8. S. 109, f.

Abhandlung von den Mitteln, wodurch man sich in der Sommerhitze einen kühlen Trunk machen kann, st. im Arzt, IV. Th. Hamb. 1760, 8. 83. St. S. 447, fgg.

Von den Mitteln, die Getränke frisch zu erhalten, s. Hamb. Mag. 23. B. 3. St. S. 321—336.

Hier. Mercurialis de variis antiquorum refrigerandi vina & aquam modis &c. st. in dessen Variar. lection. L. I. c. 8. und Opusc. aur. & selectior. Venet. 1644, f. S. 375—377.

Recherches sur les moyens de suppléer à l'usage de la glace dans le temps & dans les lieux, ou elle manque, par Mr. l'Abbé *Nollet*: st. in den Pariser Mémoires, a. d. J. 1759, S. 82—100,

Wenn die Ungarn durch große Einöden reisen, und weder Wasser noch Eis bekommen können, um ihr Getränke abzukühlen: so machen sie eine Grube, ungefähr zwey Fuß tief, in die Erde, lassen die Weinflaschen hinein, und bedecken sie wieder sorgfältig mit Erde. Hierauf zünden sie jählings mit Heu, Stroh oder Schilf, eine Flamme an. Wenn diese ausgelöscht ist, räumen sie die obere warme Erde hinweg, und ziehen die Flasche aus der Grube heraus, worin der Wein so stark, als in Eis, abgekühlt worden.

Eine ähnliche Art der Abkühlung ist, wenn man ein warmes Getränk von einer etliche Schuh langen Höhe in dünnen Fäden aus dem Gefäße ablaufen läßt; indem; wegen der großen Oberfläche solcher langen und zarten Fäden, die Wärme aus allen einzelnen Theilen, und also sehr viel Wärme in die angränzende kühlere Luft übergehen kann.

Man hat auch die Erfahrung, daß, wenn man in eine Mischung von zween Theilen Wasser und einem Theile Salmiak, eine ganz dünne, mit reinem Wasser angefüllte, kleine gläserne Röhre untertaucht, man dieselbe ganz gefroren wieder heraus zieht, und rings an der Wanne herum eine Lage Eis wahrzunehmen ist. Ein mehreres findet man in Art. Getränk.

*Abkühl-Faß, Kühl-Faß, ist ein bey dem Abziehen und Brennen der Wässer nöthiges Gefäß, wodurch eine kupferne, inwendig wohlverzinnte, Röhre, geht, an deren beyden Enden das Faß wohl vermacht ist, damit das Wasser, welches zum Abkühlen hineingegossen wird, nicht wieder heraus laufe, sondern das Gefäß stets bis über die Röhre angefüllt bleibe. Dieses dient, die Röhre allezeit kalt zu erhalten, damit sich der Spiritus darin eher in Tropfen solvire, und desto mehr heraus laufe. Kann in dergleichen Faß ein Röhrwasser geleitet, und es also gestellt werden, das solches immer wieder abfließe, jedoch die Röhre von dem frischen Wasser

ser beständig bedeckt bleibe, so ist dieses kein geringer Vortheil, und erspart nicht nur viele Mühe, sondern verschafft auch gewiß mehr Branntwein oder abgezogenes Wasser. Ein mehreres s. im Art. Branntwein.

Abkühlung, Ablöschung, Lat. Extinctio; siehe Ablöschung.

*Abkürzen, Abbrechen, oder Abschneiden, heißt bey den Jägern, einen Jagdbogen enger fassen.

*Ablab, ist eine Staude oder Strauch von der Höhe eines Weinstocks, in Aegypten. Es ist immer grün, und dauert wohl hundert Jahre. Seine Blätter und Blüthe gleichen unsern Schminkbohnen. Es blüht zweymal des Jahrs, im Frühling und Herbste. Es trägt eine Frucht wie Bohnen. Die Aegytier brauchen sie zur Speise.

Ablactiren, Absäugeln, Absäugen, Absengeln, Lat. Ablactatio, Fr. Greffer en ober par approche, auch Greffer en oreille de Lievre, ist eine Art von Pfropfen durch die Annäherung.

1) Wenn zween Bäume von gleicher Größe sehr nahe beysammen stehen, und man in ihre Rinde und in ihr Holz einen Schnitt macht, um die Wunde des einen auf die Wunde des andern zu legen, so daß der Bast von beyden auf einander paßt: so vereinigen sie sich dermaßen genau mit einander, daß, wenn man den einen unter dem Orte ihrer Vereinigung abschneidet, die Wurzeln des andern den beyden obersten Theilen Nahrung liefern. Diese Art von Pfropfen geschieht bisweilen von Natur bey den jungen Hagebuchen, wo die Stämme sehr dicht bey einander stehen; sie kann aber von keinem rechten Nutzen seyn, weil man gemeiniglich nur die Aeste des einen von beyden Bäumen erhalten will.

2) Man könnte den obersten Theil des einen der solchergestalt gepfropften Bäume abschneiden, und, indem man das äußerste Ende des Stammes wie eine sehr lange Spitze an einer Schreibfeder zuschnitte, es dicht

an einen, einem benachbarten Baume beygebrachten, Einschnitt, legen, da ein oberster Theil alsdann zween Stämme und zwo Wurzellagen haben würde.

3) Die gewöhnliche Art zu ablactiren besteht darin, daß man den Gipfel des Baumes wegschneide, oben an der Seite einen dreyeckigen Einschnitt mache, und nachher den Stamm, oder einen Ast desjenigen Baumes, welchen man zu vermehren wünscht, wie einen Keil (ein Zünglein) zuschneide. Dieser keilförmige Theil muß nicht die Hälfte des Umkreises des Stammes übersteigen, damit Rinde genug, zur Vereinigung mit dem Baume übrig bleibe, und dieser Ast bis zu ihrer völligen Vereinigung bestehen könne. Man muß auch den Keil dergestalt zuschneiden, daß er den am Baume gemachten Einschnitt vollkommen fülle, und daß die Rinde von beyden genau an einander passe. In dieser Stellung nun bindet man sie mit Bast oder einem andern weichen Bande zusammen, bestreicht den Ort mit Baumwachs, und legt einen Lappen darum. Wenn die beyden Bäume sich genugsam vereinigt haben, schneidet man den Ast, welcher das Pfropfreis abgiebt, unter seiner Vereinigung ab. Auch stutzt man den Baum einen oder zween Zoll vom Propfreise, und bedeckt die Stellen auf die Art, wie ich beym Pfropfen in den Spalt zeigen werde.

4) Eine noch einfachere Art zu ablactiren, ist, daß man den Stamm des einen Baumes kegelförmig schneide, und den Stamm des benachbarten, welchen man vermehren will, spalte, so daß die beyden Seiten des Spaltes den ganzen Kegel genau umschließen, und die Rinden dicht auf einander passen. Es ist dieses ungefähr dasjenige, was ich unter dem Artikel: Pfropfen in den Spalt: die Eingabelung, den Sattel, (Enfourchement) nenne. Dühamel meldet, daß, wenn der Baum, welchen man auf dergleichen Art vermehren will, wieder einen Schößling zu treiben geschickt sey, man einen Zweig abschneiden könne, den man mit

seinem

seinem untersten Theile in die Erde steckt, und oben durch Annäherung pfropft; öfters kommen der Schößling und das Pfropfreis fort, und wenn auch jener nicht fortkömmt, hat er doch wenigstens so viel Kraft gezogen, daß das Pfropfreis gedeihen kann.

5) Wenn man sich eines recht alten Baumes bedienen will, kann man das Pfropfreis zwischen dem Holze und der Rinde bringen, wie bey dem Pfropfen in die Krone.

Die Vortheile des Ablactirens sind: 1) daß man dadurch einen seltnen Baum vermehren kann, ohne ihm einigen Schaden zu thun, weil man ihm nur einen einzigen Zweig abschneiden darf. 2) Das Fortkommen ist sicherer, als auf irgend eine andere Art, weil der an seinem eigenen Stocke sitzende Zweig beständig so lange Nahrung davon zieht, bis die Vereinigung völlig vor sich gegangen ist. 3) Man gebraucht diese Art zu pfropfen gemeiniglich bey Bäumen, welche man in Töpfen oder Kübeln stehen hat, weil man dieselben nach Gefallen heran rücken kann. Wenn man einen Zweig abschneiden kann, welcher lang genug ist, daß er füglich, in die Erde hinein geht, so zieht derselbe, wenn er gleich keine Wurzeln hat, dennoch etwas Nahrung an sich, und er bleibt fast eben so gut, als wenn er an seinem Baume säße. 4) Da sich auf solche Art ein ganzer Ast, zugleich mit seinen kleinen Zweigen und Knospen, pfropfen läßt, so gelangt man gar bald zu einem völlig ausgebildeten Baume. 5) Man kann zwar, so lang die Bäume im Safte stehen, mit Bequemlichkeit ablactiren; indessen thut man doch besser, wenn man dieses Pfropfen im Frühjahre vornimmt, ehe die Knospen aufgebrochen sind, weil, indem die Blätter alsdann viel ausdünsten, viele Zweige, wenn sie etwas tief eingeschnitten werden, ausgehen, und die Pfropfreiser, welche nur ein wenig eingeschnitten werden, nicht so gut fortkommen. Uebrigens muß dieses nicht allzuspät geschehen;

hen; und wenn das Pfropfreis vor dem Winter sich nicht fest genug ansetzte, könnte man es vor dieser Jahrszeit nicht ins Gewächshaus bringen, welches in vielen Fällen ungemein beschwerlich seyn könnte.

Miller schreibt, daß das Pfropfen durch die Annäherung das einzige sey, welches bey dem Nußbaume gut anschlage; und fügt hinzu, daß überhaupt die auf diese Art gepfropften Bäume beständig schwach bleiben, und niemals so gut fortkommen, wie diejenigen, wobey man andere Methoden gebraucht hat. Er bemerkt auch, daß das durch Annäherung gepfropfte Steinobst sehr leicht den Krebs bekomme. Seiner Vorstellung nach schickt sich diese Art des Pfropfens vornämlich für Bäume, welche langsam wachsen, und von sehr dichtem Holze sind. Er behauptet so gar, daß es ein Mittel sey, ausländische Gewächse, welche gemeiniglich zu zart sind, als daß sie den Winter außer Gewächshäusern aushalten könnten, in unserm Klima zu naturalisiren, wie eine beständige Erfahrung in Enzland zeigt.

Dieser sorgfältige Gartenverständige räth, allemal eine Stange in den Boden zu stecken, und an dieselbe den Theil des Stammes samt dem Pfropfreise fest zu machen, damit sie der Wind nicht abbreche, welches sonst bey Unterlassung dieser Vorsicht, öfters geschieht. Sie haben sich ungefähr in Zeit von vier Monaten völlig vereinigt. Nach Millers Meynung, nimmt jeder durch Annäherung gepfropfte Baum nachher nicht weiter zu; daher soll man diese Operation mit Pomeranzenbäumen, welche groß wachsen sollen, nicht vornehmen, sondern man stellt sie bloß bey Bäumen aus Curiosität an.

Eine Abbildung des Ablactirens, findet man bey a, Fig. 5.

*Abladen, siehe Ablaufen.

*Abladen, heißt, in der Wirthschaft und in Packhäusern, die Beschäftigung, wenn man die vermittelst eines Rüst-

wagens

wagens an den verlangten Ort gebrachte Ladung oder Fracht vom gedachten Wagen herunter schafft. Hiezu werden bey schwerer Fracht starke Packleitern, Stricke und Seile, wie auch andere Maschinen, erfordert. Die bequemste hierunter ist das Hebezeug, welches mit einem Rade an einer Welle und Getriebe, um welche das Seil sich aufwindet, gemacht ist; damit es aber aller Orten gebraucht werden könne, so geht in starken eisernen Büchsen eine Säule, welche gewendet werden kann, wohin man will, darüber geht das Seil über Rollen, damit die Güter und Lasten angeschlagen, in die Höhe gehoben, und von dem Wagen zu einem beliebigen Orte herunter gelassen werden können; und kann diese Arbeit, wenn die Maschine gut eingerichtet ist, ein einziger Mann verrichten. Bey dem

Abladen des Getreides, hat man sich in Acht zu nehmen, daß die Körner und Aehren nicht in den Mist kommen. Man will deswegen diejenigen Scheunen für die besten halten, da man auf die Tenne mit dem Fuder rücken kann. Allein, da dieses wieder anderes Ungemach nach sich zieht, so ist nöthig, daß man Tücher unterbreite, und so verfahre, damit die Garben oder Bunde nicht so sehr anschlagen oder anstreifen, oder gar aufgerissen werden. Siehe Banse.

*Abläufer, heißen bey den Tuchmachern und Webern die großen Spuhlen. Denn wenn geschoren wird, so läuft immer eine nach der andern ab, und alsdann wird nachgespuhlt. Was nun nachgespuhlt wird, das ist ein Abläufer, und man hört sie daher sagen: spuhle mir die Abläufer nach! Da geht dann zuweilen wohl ein ganzer oder doch ein halber Schlauch auf einen.

Abläufer nennen die Tuchmacher und Weber auch besonders diejenigen Fehler, welche ein Weber begeht, wenn er den Faden unrecht in das Sieb, in einen unrechten Ring, oder aus einem Gange in den andern, zieht oder bringt, und sich also, wie sie sagen, verbindet.

Denn alsdann entstehen Abläufer. Er muß alsdann den Faden ausbrechen, d. i. abreißen, und an den gehörigen Ort bringen. Zuweilen ist an solchen Abläufern, welche das Gewebe sehr unvollkommen machen, auch wohl ein unrechter Tritt auf die Schämel, Schuld, Siehe Miß-Tritt.

Abläuterung, siehe Abschäumung.

Ablager, siehe Atzung.

Ablang, Lat. Oblongum, Fr. Oblong, oder Allongé. Eine ablange Figur ist diejenige, welche länger als breit ist, wie ein Oval, ein Viereck, davon zwo gleichlaufende (parallele) Seiten länger, als die zwo andern, sind.

*Ablaqueare, nannten die Römer eine gewisse Arbeit, welche sie ungefähr mitten im Weinmonate, oder ehe es kalt wurde, an den Wurzeln ihrer Weinstöcke thaten. Sie machten sie nämlich bloß, daß die obern kleinen Wurzeln, welche der Stock im Sommer ausgetrieben hatte, und die mit einem Messer abgeschnitten werden sollten, zu sehen waren. Denn, wenn man diese zu groß wachsen läßt, so gehen die untern ein, und der Stock wird alsdann nur von solchen Wurzeln genährt, die sich in der Oberfläche des Erdreichs oder nur um ein weniges tiefer ausdehnen; daher sie nothwendig der Strenge des Frostes im Winter ausgesetzt, und im Sommer von der Hitze und Trockenheit leicht ausgedorret werden können. Demnach müssen alle Wurzeln, die nur anderthalb Fuß tief liegen, abgeschnitten werden.

*Ablaß, ist eine auf dem Lande und einigen Dorfschaften hie und da eingeführte, und von der Gerichtsobrigkeit den Landleuten, Knechten und Mägden, nach vollbrachter Aernde auf einige Tage erlaubte, Lustbarkeit, da man mancherley Lust mit Ausspielen ausgesetzter Preise, als: Schafe, Ochsen, und dergl. ausübet, dabey mit gefährlichen Unternehmungen über die christliche Pflicht öfters geschritten wird, wenn die jungen Leute, um gewisse Preise zu erhalten, an hohen Stangen, die

von

von ihrer Schale und Rinde entblößt, und über dieses mit fetter Materie überstrichen worden, damit sie recht glatt und schlüpfrig seyn, hinauf klettern, und das daran gehängte Preisstück herabholen wollen, dabey viele harte Fälle thun, die ihnen nachher in der Arbeit Hinderung geben. Ein solcher Ablaß ist z. B. noch zu Memmeleben in Thüringen.

Ablaß, Lat. Statilinum, nennt man auch den niedrigsten und tiefsten Ort in einem Teiche, oder Flusse, dahin sich das Wasser aus allen anliegenden Orten zu versammeln pflegt, und wo solches alsdann, vermittelst einer durch den Damm gelegten eichenen Rinne, und eines darauf gesetzten Schlägels, Zapfen oder andern Ständers, nach Gefallen abgelassen werden kann. Ist die Versammlung des Wassers also beschaffen, daß das Regenwasser, welches von hohen Bergen anläuft, dazu kömmt, so müssen die Abläße mit gemauerten Durchgängen, welche mit starken Vorsetzgattern und Schutzbretern versehen sind, angelegt werden, damit die Teiche nicht ausreißen, und die nächstgelegnen Güter überschwemmen. Siehe Teich. Dergleichen Abläße haben die Müller an ihren Wasserbäuen, dadurch sie mit einer wohleingesetzten Falle das überflüßige Wasser ableiten. Siehe auch Ablassung.

*Ablassen, heißt, wenn man zu der Zeit des Fischens aus einem Teiche oder Weiher, den Schlägel, Zapfen oder das Vorsetzbret eines Ständers zieht, und dabey das Wasser ablaufen läßt, um die Fische besser zu bekommen; dabey man aber in Acht zu nehmen hat, daß dieses Ablassen des Wassers allmählig, und nicht zu schnell, geschehe, damit die Fische nicht damit hinaus gerissen werden, sondern in die Tiefe dem Wasser sich nachziehen, und daselbst sich versammeln, da sie dann mit leichter Mühe ausgefischt werden können. S. Fischteich.

Sonst wird dieses Wort auch bey dem Weine gebraucht, und heißt so viel als Abziehen; davon s. unter Wein.

Endlich

Endlich geschieht dieses Ablassen auch bey der Milch, wenn der fette Theil der Milch, der Kern, der Rahm oder die Sahne, sich fein dick oben darauf gesetzt hat, die darunter befindliche Milch aber blau aussieht, da man dann die Zapfen in den Milchäschen, Milchfäßchen oder Milchständern zieht, und die lautere Milch gemächlich ablaufen läßt, damit der fette Theil auf dem Boden sitzen bleibe, welcher hernach mit dem Rahmlöffel heraus genommen, und in den Rahmständer oder Rahmtopf gegossen wird, worin man ihn so lange sammelt, und stehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat. Siehe auch Abnehmen.

*Ablassung. Diese ist oftmals bey Ströhmen nöthig, wenn eine Grundarbeit vorgenommen werden soll. Alsdann sehe man sich nach Nebenarmen des Strohmes um, oder veranstalte solche auf eine Zeitlang, wenn es anders die Umstände leiden. Auch ist dergleichen Ablassung nöthig, wenn große Fischteiche oder Gräben gereinigt werden sollen. Wobey zu überlegen ist, ob man auch ein solches Gefälle veranstalten könne, daß der Teich bis auf den Grund abgetrocknet werde, und wo dieses nicht möglich ist, (denn die Abflußgräben hören auf zu ziehen, sobald ihre Tiefe die Tiefe des Teiches nicht hinlänglich erreichen kann), so muß ein Anschlag gemacht werden, ob etwann durch Hängeschaufeln, und andere Schöpfwerke, das Wasser getilget werden könne. Die Hängeschaufeln verdienen indessen den Vorzug vor allen gekünstelten Werken, so lange das Wasser nicht viel über zween Fuß zu heben ist. Ein gewisser Müller unterstand sich, einen ziemlich breiten und großen Schloßgraben, der aber nicht völlig abgelassen werden könnte, und dessen Schlamm zum Dünger gebraucht werden sollte, folgendergestalt zu reinigen. Er machte eine Scheidewand, und ließ den Graben bis an dieselbe voll Wasser laufen; das übrige Wasser im Graben ließ er, so gut es konnte, ablaufen. Hierauf mußten einige Leute

mit

mit Rührstangen in dem mit Wasser angefüllten Theile den Koth aufrühren, welcher dann mit dem Wasser zugleich wegfloß, sobald der Schützel in der Scheidewand geöffnet worden war. Sobald dieser Theil des Grabens gereinigt war, ließ er ein neues Revier abschlagen, und fuhr so fort, bis der ganze Graben bis auf den Sand gleichsam ausgewaschen ward; und der Dünger setzte sich in dem Canale des Abflusses häufig nieder; daselbst wurde er unablässig ausgestochen, und darneben zum Abtrocknen abgeladen.

Oecon. Nachr. St. 107, S. 743. f.

Ablauben, Lat. Defoliare, Fr. Effaner, Effeuiller; siehe Bäume ablauben.

Ablauf des Wassers, (Breiter) Fr. Nappe d'eau; siehe Wasser-Fall.

Ablaufen, heißt in der Wasserbaukunst, wenn das überflüssige Wasser auf einer an einem Orte etwas abhängenden Fläche herab läuft, oder durch Canäle abgeleitet, oder bey dem Zapfenloche herausgelassen wird; so sagt man: der Wasserkasten ist abgelaufen. Auch bedient man sich dieses Wortes bey denen Maschinen, welche durch Federn und Gewichte ihren Trieb und Bewegungen haben, wenn nämlich die Feder an ihrer sich ausdehnenden Kraft so schwach geworden, oder dermassen ausgedehnt ist, daß sie sich weiter auszudehnen nicht vermag, da dann die Bewegung aufhört; oder, wenn der um eine Welle gewickelte Strick, durch die daran gehängte Last oder Gewicht, sich gänzlich abgewickelt hat, und also die Bewegung nicht weiter vor sich gehen kann, sondern die Maschine still zu stehn genöthigt wird; in solchem Verstande sagt man: die Uhr, der Bratenwender = das Rad ꝛc. ist abgelaufen. In der Kaufmann- und Handelschaft versteht man unter dem Ablaufen, wenn die Waaren verschlossen sind und alle werden; so pflegt man zu sagen: diese oder jene Waare, mein Vorrath ꝛc. ist mir abgelaufen.

Bey

Bey den Jägern heißt Ablaufen, den auf dem Wagen liegenden Jagdzeug herunter lassen; einige aber sagen auch: den Zeug abladen. Eigentlich läuft der Zeug ab; denn, nachdem die zwo Archen angefaßt werden, und der Wagen fortgeht, zieht sich alles gemach herunter; doch muß oben auf dem Zeuge Jemand stehen, und dieser geht immer hin und her, damit der Zeug nicht zu schnell ablaufe, und sich nicht verwirre. Gleichwie nun der auf dem Zeuge oben stehende nicht ruhen darf, also müssen auch die andern, welche die Archen in Händen haben, ebenfalls frisch nachgreifen, und dem Wagen folgen, sonst giebt es blutige, wo nicht gar ausgerissene Finger. Denn wenn ein Finger zwischen Arche und Maschen kömmt, zieht sich solches so zusammen, daß man sich kaum mehr heraus helfen kann; und wenn der oben aufstehende mit dem Fuß in einer Masche hängen bleibt, muß er gewiß umfallen, oder wohl gar sich beschädigen.

Ablaugen, Fr. Decruer du fil, Decrûment, heißt die erste Zurichtung des rohen Garnes oder Zwirnes zum Färben, da man es, um ihm den widerlichen Hanfgeruch, welches man sein Rohes nennt, zu benehmen, von einer guten Aschenlauge wohl durchziehen läßt, darauf wieder stark ausringt, damit das Dickste von der Lauge wieder heraus komme, und hernach in Fluß- oder Brunnenwasser gut auswäscht, damit es sein rohes Wesen verliere.

Able, Ablet, oder Ablette, Lat. Alburnus, D. Weißfisch; siehe Alburnus.

***Ableeren der Farbebreter**, heißt in den Blaufarbewerken die Dörr- oder Farbebreter in der Treugestube abheben, und in die Kammer bringen, wo die Wage ist, da dann die Farbe von den Bretern in einen Kasten geschüttet wird.

***Ablegen**, oder Absenken, heißt in der Gärtnerey, wenn junge Reiser und Schößlinge eingeschnitten werden,

den, damit sie Wurzeln schlagen mögen; siehe Absenken und Einlegen.

*Ablegen, wird auch von den Kleidern gebraucht, wenn nämlich die Kleider, welche man an sich gehabt hat, ausgezogen, oder, wenn sie gar zu schlecht und abgetragen sind, gar bey Seite gehänget werden.

Bey den Jägern und Förstern, hat das Wort Ablegen folgende Bedeutungen. 1) Wenn das Auergeflügel gänzlich gelegt hat, sagt man: es hat abgelegt. 2) Holzhauer, die angestellt worden, aber wieder abgehen müssen, heißt: die Holzhauer ablegen. 3) Wenn ein Jäger zu einer Arbeit bey dem Jagen befehligt wird, und dieser den Jagdzeug, den Hirschfänger und Hornfessel an hat, wird gesagt: Abgelegt, und dahin zur Arbeit gegangen! 4) Wird auch das Wort Ablegen anstatt Abstatten gebraucht, nämlich den Rapport ablegen oder überbringen, auch geben.

Ableger beym Weinstock, Fr. Provin, Marcotte; siehe Senken.

*Ablegung, heißt insgemein, sich einer Sache begeben, oder aber eine Sache ausrichten, und also vom Halse schaffen, eine Sache, ein Kleid, einen Stock z. B. von sich thun, ablegen.

*Ableiten, heißt in der Landwirthschaft, das Wasser, welches auf den Feldern oder Wiesen vom Schnee und häufigen Regen stehen geblieben, durch Wasserfurchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch erstickt werde, oder in Fäulung gerathe. Die beste Art, dergleichen Ländereyen auszutrocknen, besteht hauptsächlich darin, daß man quer durch das Land, an denen Orten, wo das Wasser gern stehen bleibt, kleine Wassergräben ziehe, und von diesen wieder eine Anzahl Wasserfurchen oder kleine Gräben, nach Beschaffenheit der Umstände, führe, um vermittelst derselben das Wasser nach dem niedrigsten Theile des Landes, entweder in einen Teich, oder in eine andere Ableitung, zu führen.

ren. Wofern aber der Boden zu niedrig wäre, und man den zureichenden Abfall nicht erlangen könnte, so muß man große Gräben in gehöriger Weite anlegen, um das Wasser darin zu versammeln. Die Erde aber, welche aus dem Graben kömmt, muß eben und gleich über das Land ausgestreut werden, um dasselbe dadurch zu erhöhen. Wo man aber das Wasser gehörig ableiten kann, da ist es am besten, dasselbe durch Wasserfurchen zu führen, und die Aecker durch die Bearbeitung in der Mitte stets etwas erhoben, in Gestalt eines gewölbten Kastendeckels, zu machen. Die beste Jahrszeit, dergleichen Arbeiten zu verrichten, ist, um Michaelis, ehe viele Regen fallen, und da das Land noch trocken ist, daß man die Gräben und Furchen tief genug machen kann. Wenn im Gegentheile der Boden voll Wasser ist, so hält es schwer, tief genug zu graben, oder die Furchen gehörig auszupflügen, weil das Wasser leicht durch jede Oeffnung des Bodens dringt.

Auch sollen die Holzwärter dergleichen stehendes Wasser in Gehölzen abzuleiten suchen; deswegen man hiezu Gräben schneidet, und darin Abfälle zubereitet, damit das Holz nicht in Fäulniß gesetzt werde, welche Gräben öfters zu säubern und auszuschlagen sind. Siehe auch Abzapfen, Abzieh-Pflug, Abzug, Austrocknung, Graben.

Ableiter im Weinberge, siehe Abzüge.

Ableret, oder wie einige schreiben: Ablerat, ist ein französisches Kunstwort bey dem Fischfange, und bedeutet ein viereckiges Netz oder Senkgarn, womit man Weißfische, (welche im Französischen Able heißen) und andere kleine Fische fängt. Ein solches Garn heißt auch Carré, Carreau, Carrelet, und in einigen Provinzen, Trable-etiquette. Siehe Hamen. (Sez=)

Ablese, ist ein meißnischer Winzerausdruck, und man versteht im eigentlichen Verstande darunter die andere Traute, dabey man nachsieht, ob etwan hie und da

neue

neue unnütze Sprößlinge am Stocke stehen geblieben, oder neu ausgewachsen sind, welche man bey solcher Gelegenheit mit wegnehmen muß.

Abiet, Ablette, oder Able, L. Alburns, D. Weißfisch; siehe Alburnus.

*Ablieben, ist eine Redensart bey dem Leithunde, und heißt so viel als: dem Hunde schön thun, ihn liebkosen, oder ihn, nachdem er seine Dienste recht gemacht hat, loben. Der Hund wird dadurch freudiger, feuriger oder begieriger bey dem Fortsuchen.

*Ablocken, Abrufen Abschreyen, heißt bey den Jägern angehetzte Hunde zurück rufen. Sind die Hunde an das Wald- oder Hieshorn gewöhnt, giebt man durch dieses ihnen gewisse Stöße. Wo aber nicht, braucht man die Stimme, wo dann den Jagdhunden Ho hi, hach da, da da, hach da! den Schaf- oder Rüdenhunden aber: Jo Ridlo, doch doch do, Ridlo jo! zugeschrien wird.

*Ablöschen, geschieht in der Schmiedeesse bey den Kohlen, wenn dieselben vermittelst der Löschwische zusammen gekehret, und mit dem Löschwasser aus dem Löschtroge begossen werden, um dadurch dem Eisen eine Hitze zu geben. Es wird auch das glühende oder geschmiedete Eisen abgelöscht, wenn es geschwinde erkalten soll; da es sonst zur allmählichen Erkühlung nur hingeworfen wird, und dadurch auch eine größere Hammermäßigkeit bekömmt.

*Ablöschung, Abkühlung, L. Exstinctio, ist, wenn man glühenden oder heißen Dingen, vermittelst einer wässerigen Feuchtigkeit, ihr Feuer oder ihre Hitze nimmt, damit dasjenige, was abgelöscht wird, seine Kraft in die Feuchtigkeit niederlege, als wie das Eisen in Petersilienwasser ausgekühlt wird; oder die Feuchtigkeit eben die Kraft bekommen möge, die der Körper hat, welcher darin ausgelöscht worden, daher man den Stahl in Milch abkühlt; oder damit auch die Medicamente dadurch gereinigt werden.

*Ablösen, heißt bey den Handwerkern, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der sich bereits müde gearbeitet hat, abwechselt, oder abgewechselt wird, damit die Arbeit desto hurtiger fortgesezt werde, dergleichen in schweren Arbeiten alle zwo oder drey Stunden geschieht.

Bey den Jägern hat das Wort Ablösen verschiedene Bedeutungen: 1) Die angekoppelten Hunde ablösen, loslassen. 2) Für ermüdete Treiber und Jäger, auch Pferde und Hunde, frische schicken; heißt auch abgelöset oder abgewechselt. 3) Eine angebundene Arche oder Leine losmachen, heißt bey einige Ablösen. Einige sagen auch Abbinden. 4) Was an einem verendeten Wildbret abgeschnitten werden soll, nennt man Ablösen. In einigen Ländern sagt man bey dem Zerwirken, nicht ablösen, sondern abschneiden. Jedoch pflegen viele bey dem Zerwirken, das Wort Hieb, Schnitt und Stich nicht auszudrücken, sondern sagen anstatt schneiden, ablösen oder abschärfen; für hauen, schlagen; und für stechen, durchfangen.

Ablösen wird auch von Pflaumen, Apricosen, Pfirsichen und dergleichen Früchten gesagt, wenn nämlich die Kerne gut ausgenommen werden können, wann die Frucht von einander gebrochen wird.

*Ablösung des Hufs, ein Zufall der Pferdefüße siehe Huf-Ablösung.

*Ablohnen bedeutet so viel, als eine in Diensten gestandene Person aus denselben lassen, und den auf gewisse Zeit bedungenen Lohn für die gethane Arbeit ihr auszahlen. Also werden Zimmerleute, Mäurer, Handlanger, Gesinde und andere Tagarbeiter, von einem Wirthe, entweder nach vollbrachter Arbeit, oder, wenn währender Zeit einer und der andere nicht treu und redlich erfunden wird, vor dem gesezten Ziel und unverhofft abgedankt, und abgelohnt. Allein, einige Handwerker gebrauchen dieses Wort ebenfalls, wenn sie die Gesellen nicht mehr haben wollen, ihnen den Abschied geben, und sie ablohnen.

Abludern, siehe Aas und Abdecken.

*Abmachen, ist bey dem Wallfischfange diejenige Arbeit, da, wenn man mit dem Fische an Bord gekommen, und das Flenßen hierauf geschehen ist, man den Karnaat absetzt, und Speck aufsetzt. Siehe Wall-Fisch.

Abmähen, Lat. Metere, Fr. Faucher; s. unter Ernde.

Abmeisen, siehe Abtreiben.

*Abmarken, beladen, verrainen, versteinen, heißt, ein Jagd- und Holzrevier mit gewissen Zeichen gegen die anstoßenden unterscheiden. Bey einer Hauptvermarkung müssen die Anstoßer und Zeugen zugegen seyn, und alles genau ad Protocollum genommen werden, wie die Markung läuft, was für und wie viel Steine gesetzt, Gräben gemacht, oder Bäume gelochet worden. Die beste Abmessung aber ist die geometrische.

*Abmessen, heißt, eine Größe, vermittelst einer andern, die man zum Maß erwählt, überschlagen, und mit derselben in Vergleichung stellen. Manchmal wird dieses Wort auch genommen für Ausmessen, davon ein besonderer Artikel handelt. Es kömmt diese Verrichtung sowohl im gemeinen Leben, als bey allen Handwerkern, auf mancherley Weise vor. Das Maß ist vielerley, davon dieser Artikel nachzusehen ist.

*Abnärben, heißt bey den Pergamentmachern, Weißgärbern, Sämischgärbern, und andern, die Absonderung oder das Abstoßen der Haare und Wolle von den Häuten; doch begreifen die Weißgärber auch das Abziehen des zarten Häutchens auf der Fellseite mit darunter.

*Abnehmen, die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milchgeschirren, Milchäschen oder Milchständern mit dem Rahmlöffel abschöpfen, und in den Rahmtopf oder Rahmständer gießen; ist von dem Milch-Ablassen darin unterschieden, daß die Milch bey dem Abnehmen im Gefäße bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

*Abnehmen, ist auch ein Gartenterminus; siehe den Art. Obst abnehmen.

Abnehmen oder Absetzen der Kälber, siehe Absetzen.

*Abnehmen, heißt auch das gewurfte Getreide, so weit es rein ist, auf der Scheuntenne von dem unreinen absondern, und auf die Seite stoßen, damit dieses nämlich das unreine Getreide, nochmal gewurft, und gleichfalls rein gemacht werden könne. Dieses Abnehmen geschieht zu vier, fünf und mehrmalen, nachdem der Wind darnach ist, und das Getreide rein wird. Siehe Dreschen.

Abnehmen (Waaren) siehe Absetzen.

Abnehmen der Kinder, siehe Dürrsucht.

*Abnehmen (Allgemeines) der Pferde, ereignet sich öfters ohne eine sichtbare Ursache; das Pferd wird schwach und matt, und seine Haut wird rauh; es verliert sein Fleisch, bis es zu sterben droht, und ohne Hoffnung ist. Dieses muß durch folgende Arzney, die bey Zeiten gebraucht wird, curirt werden.

Man nimmt sechs Pfund Weizenmehl: vier Loth zerstoßenen Anießsamen; anderthalb Loth Feldkümmel; ein und ein halbes Quent wilden Saffransamen; drey Loth Fönugräc; vier Loth Schwefelblumen; sechs Loth Vipernpulver; ein Quent Saffran; ein und ein halbes Quent zu Pulver gestoßene Cochenille; mischt alles zusammen, und setzt ein Nößel Baumöhl, anderthalb Pfund Honig, und zwey Quart weißen Wein dazu. Alles dieses wird mit den Händen zu einem Teig gemacht, und wenn es zu weich ist, thut man noch etwas Mehl hinzu: ist es zu hart, so wird ein wenig Wein zugegossen. Wenn es wohl durch einander gearbeitet ist, macht man Kugeln daraus, von der Größe einer Mannshand, und giebt dem Pferde alle Morgen und Abend eine in dem Wasser, welches es trinkt. Das Wasser muß kalt seyn; und wenn es nicht saufen will, so wird ihm kein anderes gegeben. Wenn es durstig

ist,

ist, so wird es trinken; und es erst einmal zum Trinken zu bringen, ist die größte Schwierigkeit; denn wenn es erst einmal getrunken hat, so wird es dieses Wasser lieber trinken, als anderes. Auf diese Art wird es in drey Wochen curirt seyn; und es wird sein bestes Ansehen, Fleisch und Muth wieder erhalten. Man muß dafür sorgen, daß es während dieser Zeit gutes Futter bekomme, und gelinde Bewegung habe, aber niemals ermüdet werde, und daß es rein und trocken liege.

Abois, être aux Abois, tenir les Abois, heißt bey der Jägerey, wenn das Wild aus Müdigkeit vor den Hunden stehen bleibt, und nicht mehr fort kann, sondern völlig in der Gewalt, der dasselbe anbellenden Hunde ist. Derniers Abois ist, wenn das Wild todt, oder ganz entkräftet, niederfällt; alsdann sagt man: la bête rend (donne oder tient) les derniers Abois.

Aboit, Lat. Cerussa; siehe Bleiweiß.

Abomasum, Abomasus, Abomasion, wird bey den wiederkäuenden Thieren der vierte oder letzte und unterste Magen genennt, in welchem sich der Chymus formirt, und woraus die Nahrung in die Gedärme kömmt. Er pflegt allzeit bey den noch saugenden größer, als bey den abgewöhnten, zu seyn. Er heißt auch la Caillette. In diesem Magen bey Kälbern und Lämmern findet sich der Lab (Laab, Läb, Fr. Presure), womit man die Milch läbt, d. i. zu Käse gerinnen macht. Siehe **Lab, und Labkraut.**

Aborder la remise; diese Redensart kömmt in der Falkenierkunst vor. Wenn nämlich das vom Falken verfolgte Rebhuhn sich in ein Gebüsch verborgen hat, so sagt der Falkenier: il faut aborder la remise sous le vent, d. i. wir müssen uns der Gegend, wo sich das Rebhuhn niedergelassen hat, mit den Hunden nähern, und sie unter dem Winde anstellen, damit sie die Witterung desto besser bekommen. Siehe auch den Art. Blocken.

Abot, Lat. Cerussa; siehe Bleiweiß.

Aboucher, ein bey den Röhrenmeistern und andern Künstlern gebräuchliches Wort; ces tuyaux s'abouchent, diese Röhren sind in einander gefügt, sie berühren einander, communiciren mit einander, vermittelst ihrer Mundlöcher.

Abouement, siehe Bouement.

Abougri ein französisches Kunstwort, dessen man sich bedient, wenn man Holz von schlechtem Wachsthume, welches kurzstämmig, höckerig und knorrig ist, benennen will. Siehe Rabougri, welches gebräuchlicher ist.

About, oder *Tenon* heißt beym Schiffbau, Tischler und Zimmermann, der äußerste Theil oder das Ende einer Planke, oder sonst eines verarbeiteten Stückes Holz; insbesondere dasjenige Ende, welches in ein Zapfenloch paßt; desgleichen ein Schlußstück, das ist: ein Ende Holz, das an ein anderes zu kurzes Stück Holz angefügt ist. Assembler oder joindre en about, heißt beym Schiffszimmermann: Beklinken, und assemblage en about, das Klinkwerk.

Aboutir, oder *s'aboutir*, heißt bey den Gärtnern, wenn die Blumen oder Knospen aufblühn, oder aufbrechen wollen. Siehe auch Apprêter. Man sagt von den Bäumen, wenn sie viel Fruchtknospen angesetzt haben, les arbres sont bien aboutis, oder bien boutonnées. Siehe auch den Art. Augen gewinnen.

*Abpflügen, durch Pflügen entziehen; s. Th. XIX, S. 672.

*Abplätzen, heißt bey den Förstern, wenn sie Holz verkaufen, jeden verhandelten Baum mit dem Waldzeichen oder Waldhammer bemerken, oder mit dem Beile ein Plätzchen daran aushauen, und also bezeichnen, welches anstatt der Uebergebung dient. Daher bedeutet denn dieses Wort Abplätzen bey den Zimmerleuten und Böttchern, die Vollziehung des Kaufes.

*Abposten, heißt, mit dem Waldeisen die Flößhölzer bezeichnen, da sie dann hiernach geflößt werden können.

*Ab-

*Abprossen, ist eine Redensart von dem Auergeflügel; wenn dasselbe an den Buchenknospen und äußersten Spitzen der Föhren sich äßt, heißt es: das Auergeflügel prosset ab. Rothwildbret kann dieses in jungen Gehauen auch meisterlich, und nicht ohne Schaden der Waldung, thun.

*Abpuffen. Weil die Handwerksleute vielleicht ehemals den Mund mit dergleichen Worten, welche Scharfrichter und Schinder von ihrem Abziehen der Häute gebrauchen, wenn sie solches Schinden nennen, nicht verunreinigen wollten, so brauchten sie das Wort Abpuffen, für Schinden, weil die Häute von ihnen, vermittelst eines kolbigen Keils oder Holzes, von dem Aaße abgeschlagen oder abgepufft werden, da dann eben der Laut damit verknüpft ist, welcher durch Puffen bemerkt wird.

Abräumen, Fr. Decombrer, wird bey niedergerissenen Gebäuden gebraucht, wo viel Unrath und Schutt, welchen die Franzosen Decombres nennen, zurück bleibt, welcher weggeschafft werden muß. Siehe Schutt.

Abräumen, den Tisch; siehe Abdecken.

*Abrafft, ist ein Mühlenwort, und der Müller Gewohnheit und Einbildung nach, ein rechtmäßiges Accidenz, da sie bey Schärfung der Mühlen dasjenige, so an Getreide, Schrot, Kleyen und Mehl noch vorhanden ist, zu sich nehmen, ihren Mahlgästen entziehen, aus dem Mehl Brod für sich backen, und das übrige für ihr Vieh brauchen, welches, nachdem das Mahlen stark geht, als im Frühling und Herbst, und sonst guter Zugang an Mahlgästen ist, das Jahr hindurch ein Ansehnliches beträgt; wie sie dann zuweilen von vier bis sechs Säcken wohl drey Maß, oder ein Viertel, abraffen. Es wird auch vielfältig schlechtweg Raps genannt, weil vermuthlich die Müller sich dabey nicht schläfrig finden lassen, sondern durch eiliges Rapsen ihre Dieberey vor den Mahlgästen verbergen.

Abrasen, siehe Grasen.

Abraum, heißt die Dammerde, oder Erde, welche bey Sand- oder Lehmgruben, Steinbrüchen, u. s. w. obenauf liegt, und abgetragen werden muß, ehe man zu dem, was gesucht wird, gelangen kann. In der Haushaltung nennt man

Abraum, alles dasjenige, was von einer Sache, nachder daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab- oder Wegräumen bleibt, oder zur Hauptsache nicht mehr gehört. Siehe Abgang. Und daher geben die Forstverständigen auch diesen Namen, den kleinen Zweigen und Aesten der gefällten Bäume, welche nicht unter das Lagerholz oder unter die Klafterscheite taugen, sondern woraus man nur klein Holz, als Klöppel und Reisbündel, zu machen pflegt. Dergleichen unzeschicktes Holz wird an vielen Orten auch Afterschlag genennt, und wird gemeiniglich dem Beamten, für ihre Bemühung und Sorgfalt für die Hölzer, entweder umsonst oder doch um geringen Preis überlassen. Eigenthümliche Besitzer der Holzungen aber gebrauchen dieses Holz des Winters mit Nutzen in der Oeconomie. Man versteht auch durch das Wort

Abraum, Lat. Excisio & eradicatio lignorum, oder sylvestris agri extricatio, wenn ein ganzes Gehölz, oder mit Holz bewachsenes Land abgetrieben, ausgestockt und zu Acker gemacht wird. Vor Zeiten, da Deutschland mehr Wälder als Aecker hatte, ist dieses häufig im Gebrauche gewesen. Allein, da heut zu Tage der Mangel des Holzes aller Orten sich äußert, so ist man auf Seiten der Landesobrigkeiten weislich dahin bedacht, daß die Holzungen lieber gebauet, als zum Nachtheil der Haushaltung und nöthigen Feuerung, abgetrieben werden; und daher schreiben die Holz- und Forstordnungen Maße vor, wie mit dem Abraumen der Waldungen zu verfahren. Siehe Afterschlag. Reut. Endlich bedeutet auch das Wort.

Abraum, die Abführung des einem Kaufmanne angewiesenen Holzes, nachdem es gefällt und verkauft worden.

Abraute, Stabwurz, siehe Abrotanum.

*Abrechen, ist eine Arbeit, welche zur Frühlingszeit unternommen wird bey den Wiesen und Gärten, da der ausgezogene Dung, welcher im Herbste darauf gebreitet worden, von dem Boden zusammengebracht, und auf die Dunggrube geführt wird, daß er wieder fett werde.

*Abrechling, nennt man die Aehren und Stürzeln, von dem ausgedroschenen Getreide, welche mit dem Dreschflegel abgeschlagen worden, und sich von den Garben abgedöhret und abgebrochen, oder sonst im Auftragen abgerissen haben, auch auf der Tenne bey dem Reinmachen mit dem Rechen oder der Harke abgerechet, oder von dem zusammengehäufelten Korn abgesondert, zusammen gethan, und für das Zug- und Rindvieh verfüttert werden. Die Landleute nennen es an einigen Orten das Grobe, und von etlichen wird es auch das Kleine genannt.

Abreiffen, siehe Reiffen.

*Abreißen, heißt gewisse Stücke von ganzen Dingen absondern, oder, wenn sich einzelne Personen von der Gemeinschaft absondern, sagt man: sie reißen sich ab. Ferner brauchen es die Mahler, wenn sie etwas abzeichnen, oder einen Abriß machen. Allein in Mühlen heißen die im Laufe befindlichen und noch nicht völlig zermalmten, sondern nur grob zerrissenen Körper an vielen Orten, die Abreißen. Siehe auch die Artikel: Abbrechen, und Abnehmen.

Abreißer, Fr. Traçoir, siehe Absteckestab.

Abreuver, Abbreuver, Abrûver, das Vieh trinken lassen, oder zur Tränke führen; siehe Tränken.

Abreuver les prés, siehe Wiesenwässerung.

Abreuver un tonneau, ein Gefäß wässern, d. i. es voll Wasser füllen, um zu erfahren, ob es kein Leck, oder keinen Ort habe, wo die Flüssigkeiten, welche hineinge-

gossen werden sollen, wieder auslaufen können. In dem Lande Waadt oder Waat (Païs de Vaud), nennt man dieses: Regorger.

Abreuvoir, heißt beym Vogelfange derjenige Ort an einem Bache oder Flusse, wo die Vögel zu trinken pflegen, und woselbst man ihnen bisweilen Netze stellt, oder Leimruthen hinlegt, um sie zu fangen. Man bedeckt, in dieser Absicht, das Wasser auf beyden Seiten eines solchen Ortes mit Binsen, Stoppeln und Grase, damit die Vögel genöthigt werden, an dem zu ihrem Fange zubereiteten Orte zu trinken. Man wartet, bis deren eine Menge beysammen ist, und zieht alsdann das Netz über sie zusammen, indem der Vogelfänger, welcher sich dabey verborgen halten muß, an einer kleinen Schnur die er in der Hand hält, zieht. Legt man Leimruthen hin, so setzen sich die Vögel darauf, und sind solchergestalt gefangen. Die beste Zeit zu dergleichen Fange, ist des Vormittags von zehn bis eilf, Nachmittags von zwey bis drey, und gegen Abend anderthalb Stunden vor Sonnenuntergang. Je wärmer es ist, desto besser gelingt der Fang.

Abreuvoir, oder Goutiere, heißt bey Holzschlägern und Gärtnern, die rinnenförmige Spalte, welche zuweilen außen an einem Baume erscheint, und eine fehlerhafte Beschaffenheit seiner Holzfasern anzeigt. Es pflegt sich gemeiniglich das Regenwasser hinein zu ziehen, und anzusammeln, welches den Untergang des Baumes veranlaßt.

Abreuvoir, heißt auch die Tränke oder Schwemme für das Vieh; desgleichen ein Tränktrog. Siehe Tränke.

Abri, heißt ein Ort, wo man vor Sonne, Wind und rauher Witterung sicher ist; ein Schirm; ein Schauer; eine Bedeckung. Ein solcher Ort ist in einem Garten ganz nothwendig, um zu Anfange des Herbstes einige Arten Salate, zu Ende des Sommers Krautköpfe oder Kopfkohl, im May Artischocken, u. d. gl. dahin zu verpflanzen.

Wenn

Wenn man ein Land oder Feld vor Sturmwinden in Sicherheit setzen will, (welches man im Französischen Abrier oder Abriter nennt) so setzt man Bäume, oder zieht Hecken, lebendige Zäune und Mauern da herum.

Der Schutz einer Mauer, ist besonders für hochstämmige Birnbäume, welche man auf wilde Quittenbäume gepropft hat, zuträglich. Ob schon dieselben in einer feuchten und fetten Erde stehen, welche ihrer Trockne abhilft: so würden sie doch öfters aufspringen, oder sich spalten, und gar nicht in die Höhe kommen, wenn sie nicht dergleichen Schutz hätten.

Wenn sich etwann in Wäldern eine vor Wind und Wetter gesicherte Grube findet, kann man sich gemeiniglich sichere Rechnung machen, daselbst Schnepfen zu fangen. Siehe auch Abrier und Abrité.

Abrichten, Fr. Affaiter und Affaitage, ist ein Kunstwort in der Falknerey, und wird von Raubvögeln gesagt, welche man fliegen, und auf die Hand oder zur Lockspeise zurück zu kommen lehrt. Man richtet den Vogel ab, indem man ihn gemeiniglich auf der Hand trägt, ihn zum öftern aufdeckt, damit er allerhand Gegenstände zu sehen bekomme, und ihm allerley Caressen anthut. Die Wirkungen einer solchen Abrichtung sind außerordentlich. Sie verursacht, daß der von Natur schüchterne, eigensinnige und seine Freyheit sehr liebende Vogel, dennoch auf den ersten Zurückruf des Falkeniers, die Freyheit und Luft, worin er fliegt, verläßt, und sich gutwillig zum Sklaven ergiebt.

Abrichten einen Hund, Fr. Dresser, s. Hund dressiren.

Abrichten ein Pferd, ein Pferd zureiten, Fr. Assouplir, heißt auf der Reitschule ein Pferd zusammen bringen, das ist: es geschmeidig dressiren, es biegsam machen, oder es im Traben und Galoppiren so bearbeiten, daß der Hals, die Schultern, die Seiten, und alle übrige Theile seines Körpers, eine gewisse Biegsamkeit und

und Gelenkigkeit bekommen. Der am Sattelknopfe kurz angebundene Zügel des innern Theiles des Kappzaumes, dient ungemein zum Biegsam-machen der Schultern des Pferdes. Man kömmt dabey mit dem Zügel des äußern Theiles zu Hülfe. Geschmeidig und leicht machen, ist der Grund der Reitschule. Hat ein Pferd einen steifen Hals und steife Schultern, und keine Bewegung am Schenkel, so muß man es vermittelst eines Kappzaumes á la Neucastle geschmeidig zu machen versuchen, und es dergestalt traben und galoppiren lassen, daß man es zum öftern vom Trabe auf den Gallop setze. Siehe diese Artikel.

Abrichtung, Fr. Affaire, ein Kunstwort in der Falknerey. Man sagt von einem zum Fluge wohl gewöhnten und abgerichteten Vogel: c'est un oiseau de bonne affaire, es ist ein Vogel von guter Abrichtung.

Abricosen-Baum siehe Armeniaca.

Abricosen-Pflaume, Fr. Prune d'Abricot; siehe unter Pflaum-Baum.

Abricot verd, Abricotée, eine Art Pflaume; siehe eb. das.

Abrier, hieß ehemals einen schützen, beschirmen. Einige Gärtner bedienen sich dieses Wortes noch, um diejenige Handlung dadurch auszudrücken, da man eine Blume, ein Beet, u. d. gl. so setzt oder anlegt, daß es vor Wind und Wetter sicher ist.

Abriß, Muster, Abzeichnung, Lat. Ichnographia, Delineatio, Fr. Dessein, Projet, ein Entwurf, ist ein Ausdruck, welcher sowohl in der Baukunst, als auch absonderlich bey den Mahlern, gebräuchlich ist. Ueberhaupt heißt es eine Abbildung einer Sache auf einer Fläche, oder einem ebenen Grunde, als: Papier, Pergament, Leinwand, u. s. w. es mag solche entweder schon wirklich vorhanden, oder nur noch erst in Gedanken entworfen seyn und ausgeführt werden sollen. Er hat auch, nach Beschaffenheit der Künstler und Handwerker, die sich desselben bedienen, noch verschiedene andere

Namen,

Namen, und wird bald schlechtweg ein Riß, bald ein Entwurf, ein Modell, ein Muster, eine Patrone, u. s. w. genannt, wovon besondere Artikel handeln.

Sonst ist auch der Abriß eine Vorstellung des Grundrisses oder der Perspectiv auf Papier von demjenigen, was man entworfen hat. Eben dieses nennt man im Lateinischen und Griechischen Diagramma. Abriß nach dem Zuge, ist dasjenige, welches mit allerhand Farbematerie oder mit Tinte ohne Schatten gezogen ist. Im Lateinischen nennt man es Delineatio, oder die Beschreibung mit bloßen Linien oder Zügen, welche sich nicht erheben, und keinen Schatten machen; allein der blasse Abriß ist derjenige, wo die Schatten mit Rußschwarz zum Tuschen oder chinesischer Tinte gezeichnet werden, und welches mit der Sorgfalt und Pracht, die es erfordert, geendigt und zu Stande gebracht wird.

Einen Abriß, ohne denselben zu durchstechen oder ihn mit Kohlenstaube durch Papier abzuzeichnen, macht man auf folgende Art: man reibt die umgewandte Seite des Abrisses mit Röthel, oder Kreide, nach der Farbe, welche man seiner Copie geben will. Unter den Abriß legt man ein Stück Papier oder Pergament, so groß wie der Abriß oder die Figur, die man machen will; darüber zieht man hernach alle Züge dieser Figur mit einer silbernen Spitze, oder dem Ende des Griffels des Pinsels (Pinselstiel), welcher spitzig und sehr gelinde ist. Wenn das Papier an irgend einem Orte stark wäre, muß man, nebst der Farbe, etwas Galle von Ochsen oder Karpfen dazu nehmen. Um das Original nicht zu verderben, kann man zwischen demselben und der zu machenden Copie, ein Stück fein Papier, so mit einer Schlange bezeichnet ist (Schlangenpapier) legen, und dessen verkehrte Seite auf die vorbeschriebene Art reiben. Siehe auch den Art. Calquer.

Der Abriß, Aufriß, Aufzug, oder die Abzeichnung eines Gebäudes, Fr. Profil, Sciagraphie, Section perpen-

perpendiculaire, ist der Grundriß eines Gebäudes, welcher nach seiner Länge oder Breite genommen ist, um daraus das Innere und die Dicke der Mauern, der Gewölbe, der Böden, des Daches, u. s. f. zu sehen.

Der Abriß, die Abzeichnung Absteckung oder Abstechung der Ländereyen, Fr. Profil des terres, ist das Abstechen eines Umfanges von Erdreich in die Länge, wie es sich von Natur befindet, und wodurch man dessen Abschnitte mit der Richtschnur, und die Orte, so mit derselben abgemessen, und durch richtige Linien bemerkt werden, oder das Verhältniß der Oberfläche dieses Stückes von Erdreich mit einem Horizontalgrunde, den man errichtet, zu erkennen giebt; welches geschieht, wenn man ein Stück Erdreich mit der Richtschnur oder einen ordentlichen Abhang (Pente) abtheilet, wenn man einen Garten anlegen, Alleen und Gänge von Bäumen pflanzen, Straßen in einem Walde machen will, u. s. f. Gemeiniglich macht man diese Arten von Abzeichnungen oder Abrissen nach einerley Maßstabe, für den Grund, und gerade nach der Bleywage. Manchmal macht man auch diesen Grund nach einem kleinern oder verjüngten Maßstabe, wie die nach der Bleywage eingerichteten Orte der Stationen, um den Entwurf einer Abzeichnung von allzu großer Länge zu verkürzen. Allein, diese letztere Art ist beschwerlich, weil man nach diesem Entwurfe die abhängigen Seiten, die Fälle, und andere Mittel, welche zur Gleichmachung des Erdreichs gebraucht worden, nicht ziehen kann.

*Einen Abriß lesen oder nennen, heißt bey den Arbeitern, des großen und kleinen Weberschiffes, dem Arbeiter, der die Werfte besorgt, nach einander vorsagen, was für Fäden der ausgespannten Reihe, in was für Anzahl, und welche nicht sollen gehoben werden. Die Arbeiter des großen Schiffes, welche die seidenen Zeuge und Gold- und Silberstücke machen, sagen lesen; die aber mit dem kleinen Schiffe arbeiten, als: die Bortenwirker, sprechen nennen.

Abrité, heißt bey den Gärtnern, was so gesetzt oder angelegt ist, daß es vor Wind und Wetter sicher ist. Sie sagen: Les fruits gelent souvent, lorsqu'ils ne sont pas bien abrités, die Früchte erfrieren öfters, wenn sie nicht vor Wind und Wetter recht gesichert sind.

Abronté, siehe Rabougri.

Abrotanum, *Abrotonum*, *Absinthiomenon*, *Abutonon*: Fr. Abrotone, Abrotonon, Brotonne, Auronne, Auroene; D. Stabwurz, Aberraute, Abraute, Alpraute, Affrusch, Campherkraut, Eberraute, Everraute, Ebreiß, Ebenreiß, Eberich, Ebrisch, Garthagen, Garthegen, Garthan, Garthaw, Gartheil, Gartenwurz, Ganserkraut, Gampferkraut, Gertel, Gertelkraut, Gertwurz, Girtwurz, Hof-Raute, Kuttelkraut, Schoßwurz. Der Ritter von Linné hat die Stabwurzarten unter das Geschlecht der Artemisien gebracht. Es haben dieselben viel Aehnlichkeit mit dem Wermuth (Absinthium), welches dieser berühmte Kräuterkundige ebenfalls zu derselben Classe rechnet. Ungeachtet es nicht zu läugnen ist, daß die Stabwurzarten sich durch den Zusammenhang des ganzen Baues, und ihr Ansehen, leichter als durch irgend ein Kennzeichen, welches man angeben kann, unterscheiden lassen: so haben doch die alten Botanisten ein absonderliches Geschlecht daraus gemacht, und ich werde hier, unter dieser Benennung, davon handeln.

Die Stabwurzarten stellen dicke Sträuche dar, welche an zwey bis drey Fuß hoch werden, beständig grün sind, und vom Herrn Dühamel den Staudengewächsen beygerechnet werden, weil sie ihre Stängel den Winter über behalten. Ihre Blätter sind schmal, und ungemein häufig; an vielen Gattungen sind dieselben in etwas breitere Flügel, als bey dem Fenchel, tief zerschnitten; die meisten haben einen starken und aromatischen Geruch, und einen auffallenden Geschmack, mit wenig Schärfe und einer, nach Beschaffenheit der Jahreszeit,

des

des Klima und Bodens, mehr oder weniger merklichen Bitterkeit. Die Wurzeln dieser Pflanzen sind gemeiniglich holzig, und etwas faserig. Sie treiben rebenholzartige, harte, spröde, mit einem weißen Marke angefüllte, mit langen ausgehöhlten Streifen gezierte, und äftige Stängel. Die Blätter stehen daran auf großen Stielchen. Die Blumen kommen, längs den Zweigen häufig hervor.

Verschiedene Schriftsteller haben die Stabwurz, in das Männchen und Weibchen (Abrotanum mas und femina) unterschieden. Der Ausdruck: Männchen, schickt sich nicht recht hieher, weil alle Stabwurzarten Zwitter sind, wie ich sogleich zeigen werde. Die ebenfalls uneigentlich sogenannten Stabwurzweibchen sind Santolinen. Siehe Santolina, welche man auch Garderobe, petit Cyprés, Kuttelkraut, Garten-Cypresse, Cypressen-Kraut, nennet.

Ich spreche demnach hier bloß von den sogenannten männlichen Stabwurzarten. Ihre Blumen sind von derjenigen Gattung, die aus verschiedenen Blümchen bestehen, welche in einen gemeinschaftlichen Kelch eingeschlossen sind. Die Blümchen (Floſculi) sind zahlreich und sehr kurz. Die mittelsten, oder welche die Scheibe bilden, sind Zwitter, röhrig, und am Rande in fünf Theile zerschnitten. Man sieht daselbst fünf kleine Staubfäden. Die Blümchen außen herum am Rande, sind nackt, und weiblich. In der Mitte eines jeden dieser Blümchen beyder Arten, befindet sich ein Griffel (Stämpel, Piſtillum), mit einer wie eine Gabel getheilten Staubröhre (Stylus), welche bey den weiblichen Blümchen länger ist, als bey den Zwittern. Unten an der Staubröhre befindet sich der Eyerstock, woraus ein nackter, dünner, länglicher und gelblicher Same wird.

Die Hauptgattungen der Stabwurz sind folgende:

Die große Stabwurz mit schmalen Blättern, oder das von unsern Gärtnern sogenannte Citronen-Kraut (Citronelle).

Das

Das große Citronenkraut, oder die sehr große Stabwurz mit schmalen Blättern, so aus Italien kömmt.

Die Stabwurz mit schmalen weißlichen Blättern, welche in den Gegenden von Grenoble ziemlich gemein ist.

Die kriechende Alpen-Stabwurz, welche sehr schöne goldfarbige Blumen trägt.

Die spanische Stabwurz, mit silberfarbigen und dem pontischen Wermuth ähnlichen Blatte. Die Cultur aber verändert ihre weiße Farbe.

Die Stabwurz, deren Blatt ungespalten, breiter als bey vorerwähnten Gattungen, grün, dunkel und gleissend ist, und dem Leinblatte gleicht, und einen scharfen Geschmack und angenehmen Geruch hat, ist der sogenannte Dragun, Dragon, Dragonkel, Dragoncle, Dracon-Kraut, Zittwer-Kraut, Traben, Bertram, Schlangen-Kraut, Kaisersalat, Fr. Estragon den man als ein Beykraut zum Salat gebrauchet. Diese Pflanze wird ungefähr zwey Fuß hoch, und treibt verschiedne Aeste, worauf sich, nach einer kaum zu erkennenden Blühte ein ungemein kleines Samenkorn erzeugt. Diese Art Stabwurz unterscheidet sich insbesondere von den andern darin, daß sie ihre Stängel alle Jahre verliert; ihre Wurzeln aber dauern mehrere Jahre nach einander. Dieses ist die Artemisia Dracunculus foliis lanceolatis glabris integerrimis *Linn.*, oder Abrotanum lini folio acriori & odorato *Tournef.* oder Dracunculus hortensis *Bauh.* oder Dracunculus esculentus sive Tarchon *Officin.* oder Draco herba *Dodon.* Dracuncellus, Dracunculus, Draco herba acetaria, Drachon, Draco hortensis, Tragum vulgare, Dracunculus esculentus, Dracunculus acetarius. Unter den auf dem Felde wachsenden Gattungen, finden sich einige, welche wie Eberwurz (Carlina) riechen.

Die meisten Stabwurzarten lassen sich leicht ablegen, und ein Zweig, welcher nach der Erde zu schießt, schlägt gar bald Wurzeln aus; daher pflegt man sie fast

gar nicht mehr aus Samen zu erziehen. Man pflanzt diese Ableger, zu Ende des März oder Anfange des Aprils, in ein leichtes Erdreich; bey trockner Witterung begießt man sie wöchentlich zwey bis dreymal, so lang bis sie Wurzel gefaßt haben; wozu sie weit eher gelangen, wenn man sich die Mühe giebt, und sie gegen Mittag, wenn die Sonne heiß scheint, bedeckt.

Will man davon säen, so muß dieses sogleich geschehen, sobald das Samenkorn reif ist, weil es sehr bald vertrocknet.

Die Stabwurz, welche nach Eberwurz riecht, widersteht der Kälte sehr; sie hält, in einem trocknen und wenig bearbeiteten Boden, viele Jahre aus; in gutem Erdreiche hingegen dauert sie nicht so lang.

Die Alpenstabwurz, die spanische Stabwurz, und die mit dem Kamillenblatte, lassen sich sowohl durch Ableger, als auch aus Samen, aufbringen. Im letztern Falle säet man sie, zu Anfange des Frühjahrs, in ein warmes und trocknes Erdreich. Wenn der Same aufgegangen ist, muß man kein Unkraut daneben leiden. Wenn die jungen Pflanzen ungefähr vier Zoll hoch geworden sind, kann man sie in Töpfe verpflanzen, und solchergestalt mit Bequemlichkeit, den Winter über im Gewächshause erhalten. Andere können anderswo in das freye Land gesetzt werden, woselbst man sie so lang begießt, bis sie sich angewurzelt haben; nachher ist weiter nichts nöthig, als daß man nur das in ihrer Nachbarschaft hervortreibende Unkraut ausgäte. Die Pflanzen haben vom Froste nichts zu befürchten, als so lang sie noch zart sind; haben sie aber eine Stärke erreicht, so thut ihnen der gemeine Frost keinen Schaden mehr, vornämlich, wenn man sie in einem trocknen und magern Erdreiche stehen hat.

Die beyden ersten Gattungen werden eben so wie die andern Pflanzen in Küchengärten gepflegt.

Der

Der Dragun vermehrt sich theils aus Samen, theils durch Wurzel fassende Stöcke, theils durch Ableger.

Gemeiniglich aber pflegt man im Frühjahre etliche alte Büsche auszureißen, in mehrere Theile abzusondern, und einen Fuß weit von einander auf gehörig zubereitete Beete zu verpflanzen. Dieses Pflanzen geschieht, sobald die Spitzen aus der Erde hervorbrechen; wollte man länger warten, würden die Pflanzen schwerer Wurzel fassen.

Wenn die Pflanze groß ist, werden die Blätter hart, und man nimmt alsdann nur die von jungen Trieben. Man kann aber das Blatt beständig dadurch zart und weich erhalten, wenn man alle vierzehn Tage eine gewisse Quantität davon am Stocke abschneidet, welcher nicht eher, als zur Zeit des Frostes, wieder auszuschlagen aufhört.

Man muß den Dragun, wenn es nöthig ist, behacken, und vom Unkraute säubern, und bey heißem Wetter fleißig begießen. Nachher schneidet man ihn, nach Allerheiligen der Erde gleich ab, und bedeckt ihn mit einem Zoll hoch Misterde. Bey dem Abschneiden muß man sich sorgfältig in Acht nehmen, daß man die Wurzel nicht mit heraus reiße, weil dieselbe nicht sehr fest sitzt. Um denselben den Winter hindurch zu erhalten, hat man sonst weiter nichts zu beobachten nöthig. Bloß seine jungen Triebe pflegen beym Eintritte des Frühlings leicht zu erfrieren; man bedeckt sie daher, wenn man Frost vermuthet, mit Matten oder trockenem Stroh.

Man thut wohl, wenn man das Pflanzen alle drey Jahre erneuert.

Will man Dragun im Winter haben, so verpflanzt man um Allerheiligen etliche Stöcke auf ein Beet, und pfleget dieselben eben so, wie andere, um dieselbe Zeit in ein Mistbeet gebrachten, Gewächse. Der Dragun läßt sich auf ein und eben dasselbe Beet mit allen denjenigen Pflanzen, welche sich mit sechs Zoll Misterde begnügen, zusammen bringen.

Man kann die Stabwurzarten, weil sie ihre Blätter nicht verlieren, füglich in den Winterlustgebüschen anbringen.

Einige Gattungen tragen sehr artige Blumen, welche man insgemein Goldknöpfe (Boutons d'or) nennet.

In der Medicin bedient man sich gemeiniglich nur der beyden erstern Gattungen. Die Alten machten aus dieser Pflanze mehr, als die Neuern.

Eine Portion Dragun, so viel man mit zwey Fingern fassen kann, wie Thee, mit einem halben Maße Wasser infundirt, ist sehr gut für Schwäche des Magens, Unverdaulichkeit und Uebelkeiten. Ich habe bereits erwähnt, daß man den Salat mit den Blättern davon zu versetzen pflege. Man nimmt dieselben auch, recht klein gehackt unter Eyerkuchen. In Essig eingelegte Pfeffergurken bekommen davon einen hohen Geschmack. Magt legt auch die Dragunblätter in gemeinen Essig, und läßt ihn damit ziehen; dieser nimmt den Geschmack davon an, und wird nachher Dragun-Essig (Vinaigre d'estragon) genannt.

*In den ältern Zeiten hat man dafür gehalten, der Dragun werde aus dem Leinsamen, wenn solcher in rothen Essig geweicht, und in einen Garten, oder in eine gespaltene Meerzwiebel, oder Rettig gesteckt, und so zusammen in die Erde gelegt werde, erzeuget.

Verschiedne Franzosen hatten, nach dem Berichte des 93. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769, in dem letztern Kriege die Gewohnheit, das frische Fleisch, welches nicht gleich verbraucht werden sollte, bey heißen Tagen mit diesem Salat- und Suppenkraute Dragun zu reiben, um dadurch die Schmeißfliegen von demselben abzuhalten. Dieses Mittel hatte allemal eine sehr gute Wirkung, und dabey den Vortheil, daß das Fleisch keinen üblen Geschmack annahm. Der Verfasser dieser Nachricht ward durch die Bemerkung, die er machte, daß kein einziges Blatt von diesem Kraute, welches doch im Anfange des

Früh-

Frühlings sehr zart ist, angefressen würde, ja, daß sogar nur sehr selten auf und bey demselben ein anderes Insect, außer Schnecken, welche sich bey der Wurzel des Krautes aufhielten, anzutreffen wäre, im Frühjahre 1768, da es sehr viel Erdflöhe gab, veranlaßt, mit den Dragun einen Versuch gegen die Erdflöhe zu machen. Er brachte von diesem Kraute ungefähr 4 Hände voll zusammen, welches er fein zerhackte, in einen Topf that, mit ungefähr einem Stübchen weichen Wassers begoß, mit starkem Papiere zuband, und 24 Stunden an der Sonne stehen ließ. Mit diesem Wasser begoß er, wenn die Sonne den Thau abgetrocknet hatte, eine Ecke des Beetes, auf welchem Kohlpflanzen standen, fuhr einige Tage damit fort, und goß auf das zerhackte Kraut noch viermal nach einander frisches Wasser, welches letztere zwar beständig schwächer wurde, dennoch aber noch immer den Geruch des Krautes behielt. Nach diesem Begießen zeigte sich ein merklicher Unterschied unter den mit diesem Extracte begossenen und nicht begossenen Pflanzen. Jene standen sehr frisch, und sehr wenige Blätter waren angefressen, da hingegen von diesen nur noch der Stängel übrig war. Ein ähnlicher Versuch ward im folgenden Jahre mit diesem getrockneten Kraute im Großen gemacht. Es wurde ungefähr ein Himten voll auf einer Futterlade klein geschnittener Dragun in ein Orhoft gethan, dasselbe mit weichem Wasser, etwas über halb angefüllt, und fest zugedeckt. Nachdem diese Masse etwa zweymal 24 Stunden an der Sonne gestanden, und einige mal umgerührt war, wurde ungefähr um 9 Uhr Morgens und um 2 Uhr Nachmittags eine Brause voll von dem Extracte über ein Beet Kohlpflanzen und ein Beet Mayrüben gegossen, wobey aber das zerschnittene Kraut beständig im Fasse zurück gelassen, und nach verbrauchtem erstern Guße mit frischem Wasser wieder überschüttet wurde. Mit diesem Begießen wurde bis in den achten Tag fortgefahren, da

diese ganze Zeit über kein sonderlicher Regen einfiel, welcher die Erdflöhe hätte zurückhalten können, und so viel ausgerichtet, daß man von den verschiedenen Sorten Kohlpflanzen gar nichts abgefressen, an den Mayrüben aber nur sehr wenige Blätter beschädigt wurden. Ein nahe dabey liegendes Beet mit Kohlpflanzen wurde mit gemeinem Wasser zu eben der Zeit und eben so oft begossen; es konnte aber dadurch kaum die Hälfte Pflanzen vor den Erdflöhen erhalten werden.

Abrotanum femina, siehe Santolina.

Abrouti (Bois) heißt ein Holz, welches schlecht gewachsen und übel gestaltet geworden ist, weil die Treib- oder Schoßreiser von dem Vieh abgefressen worden sind. Siehe Rabougri.

*Abrufen, heißt bey den Kramerhandwerkern, die an Markttagen ihre Stände neben einander oder einander gegen über haben, die Käufer von des andern Bude oder Stande wegrufen oder an sich ziehen; welches nach einer guten Polizey und in einigen Marktordnungen, auch wohl in den Innungsartikeln selbst, ausdrücklich untersagt ist.

*Abrufen, bey den Jägern, siehe Ablocken.

*Abrufen, hört man auch in den Städten, und nunmehr an einigen Orten auf dem Lande, zur Nachtzeit die ordentlich angenommenen Wächter, welche gewisse, ihnen vorgeschriebene, Gassen, Plätze und Orte begehen, und darauf Acht haben müssen, daß durch Feuer, Dieberey und dergleichen schädliches Wesen daselbst kein Unglück entstehen, sondern die Einwohner sicher und ruhig seyn mögen; da sie dann alle Stunden durch ein Horn oder Rädsche, (Ratsche, Knarre) einen Laut von sich geben, und dabey abrufen, wie viel die Uhr geschlagen, um damit ihre Wachsamkeit anzuzeigen. Dieses Abrufen geschieht Abends von 9 oder 10 Uhr, bis Morgens früh um 3, 4 und 5 Uhr, nachdem die Nacht lang oder kurz ist. Siehe Nacht-Wächter.

Abrumpeln, Ausspalzen, siehe unter Spelz.

Abrus precatorius Linn. siehe Condurin, und Gift-Bohne.

Absäugeln, Absäugen, Absäugeln der Bäume; siehe Ablactiren.

*Absatteln, heißt, wenn man den Sattel von einem Reit- oder Zugpferde abnimmt. Dieses soll, wenn ein Pferd erhizt und schwizend in den Stall kömmt, nicht sogleich, sondern, wenn es vorher etwas herum geführt worden, auch genugsam abgekühlt ist, geschehen, hernach aber das Pferd von dem Knechte sauber abgewischt, abgerieben und abgetrocknet, und mit einer warmen Frießdecke belegt werden. Siehe Abgeschirren.

*Absatz, an einem Stiefel, Schuh, Pantoffel, ist der hintere Theil an denselben, wodurch die Ferse des Fusses von dem Erdboden um etwas erhöht wird. Diese Absätze der Schuster werden theils von Leder, so auf einander gepappt, und von Rechtswegen Pfundleder seyn soll, gemacht. Wenn nun dieser nicht gar zu hoch gemacht wird, so läßt es sich auf solchen sehr bequem und gewiß gehen. Es geht aber viel Betrug dabey vor, wenn sie sonderlich in der Mitte kleine Stückchen und schlechtes Leder nehmen; theils werden sie von hartem Holze gemacht; z. B. Birken, Eichen, Erlen, und von Büchenholz. Mit den Absätzen von Holze nähren sich manche Schuster, welche deswegen Absätzschneider heissen. Der Bauer beschlägt sie übrigens, der Dauer wegen, mit Zwecken. Die hölzernen Absätze, wenn sie nicht allzu spizig unten zugehen, sondern da ziemlich breit sind, an den gemeinen Weibspantoffeln, werden Stamm-Hölzer genennt. Endlich hat man auch eiserne Absätze an den polnischen oder Husarenstiefeln. Bey andern Handwerkern bedeutet Absetzen etwas anders. Siehe diesen Artikel.

In der Baukunst wird Absatz derjenige Ort genannt, wo das Gebäude nicht in einem gerade fortacht, sondern

um einen oder mehr Stuffen ansteigt und erhaben ist; dergleichen Absätze brauchen die Maurer, wenn sie die untere Dicke der Mauern oben auf einmal einziehen, und die Mauer dünner machen. Man pflegt solche Absätze, so viel möglich, zu verbergen, denn sie sind eben nicht allzu zierlich an einem Gebäude. An Kirchenthürmen pflegt man aus dem Viereck Absätze abzustechen, um den Thürmen eine mehr eckige Gestalt zu geben, welche Absätze aber mit Kupferblech also zu belegen sind, daß sie die Gestalt kleiner wohl abschießender Dächer erhalten; würde dieses nicht beobachtet, so steht das Regenwasser auf dem Stein, höhlet mit der Zeit den Stein aus, und macht ihn anbrüchig.

Im Gartenwerke nennt man Absatz oder Rabat, Lat. Pulvinus den ordentlich geraden Boden, wo er an den Wänden und Gängen, durch einen Vorzug von Buchsbaum, oder anderer Einfassung, ungefähr einer Elle breit, abgeschnitten, und Blumen oder allerley Staudengewächse da hinein gesetzt worden.

Absatz-Zweck, siehe Zweck.

Abscheß, Lat. Abscessus, Fr. Abcès, Eitergeschwulst oder Geschwür bey Schafen, Hühnern, Pferden, Raubvögeln. Siehe Eiterbeule. Geschwür.

Abschälen der Bäume, Fr. Ecorcher le bois; siehe Schälen der Bäume.

Abschälung, Abstreifung der Haut, Lat. Excoriatio, Fr. Ecorchure, das Abgehen des äußern oder Oberhäutchens, welches durch eine gewisse äußere Ursache, als: ein starkes Reiben, das Feuer, scharfe Dinge ꝛc. veranlaßt wird. Siehe Durchliegen der Kranken.

Abschärfen, siehe unter Ablösen.

***Abschäumen**, oder Abfäumen, ist eine Beschäftigung der Köche und Köchinnen, wenn sie den Gäscht und das Unreine, so sich von dem am Feuer siedenden Fleische losreißt und aufsteigt, vermittelst eines mit Löchern durchschlagenen, oder sogenannten Schaumlöffels abschö-

schöpfen, damit die ausgekochte Brühe von allem zähen Schaum gereinigt werde.

*Abschäumung, Abläuterung, Lat. Clarificatio, heißt die Absonderung des unreinen Schaums von den fliessenden Dingen, sonderlich im Kochen, Färben, Seifensieden, u. d. gl. vornämlich aber in chymischer Arbeit, ja auch bey dem Schmelzen der Metalle. Es geschieht auf vielerley Art, entweder an und vor sich, indem man die Hefen eines Dinges sinken und sich niedersenken läßt, als wie bey dem Rosen- und Limoniensafte ꝛc. oder es geschieht im Kochen an der Sonne und Feuer, wie bey dem süß- und sauern Apfelsafte; oder man thut im Kochen entweder das Weiße vom Ey, oder Wasser, dazu, wenn z. B. Zucker oder Honig clarificirt oder abgeschäumt wird, oder es wird Essig dazu gethan; und zuweilen clarificirt man auch durch wiederholtes Durchseihen; oder man nimmt, vermittelst eines Schaumlöffels oder Schippe, den aufsteigenden Unflath hinweg.

*Abscheiden, bey den Jägern, Hirsche und Thiere in einem Jagen aus einander scheiden. Wie dieses geschehe, siehe unter dem Artikel Scheiden.

*Abschied, Lat. Missio, Erlassung des aufgehabten Dienstes; imgleichen das schriftliche Bekenntniß der ertheilten Erlassung, oder das Zeugniß, welches von der Herrschaft einem Dienstbothen ertheilt, und wegen seines treuen und redlichen Verhaltens in seinen Diensten ihm schriftlich ausgestellt wird. Ohne solchen Abschied soll, nach vielen Gesindeordnungen, das Gesinde nicht gemiethet werden. Siehe auch Erlaß-Schein, und Gesinde-Erlassungsschein.

*Abschießend, nennt man diejenige Farbe am Tuche, Zeuge, an einer Wand, und dergleichen, welche von keiner festen Art ist, sondern in der Sonne verschießt, oder ihr erstes Ansehen verliert, und immer von Tage zu Tage sich heller trägt. Dergleichen abschießende Farben sind; Violet, Rosa, schlecht Carmoisin, und ge-

meine rothe Farben, besonders Lichtgrau, wenn dasselbe nicht mit genugsamen bunten Fäden vermischt ist; wie auch die sogenannten Topffarben. Die Probe von solchen abschießenden Farben kann gemacht werden, wenn man dergleichen Tuch oder Läppchen wohl in Essig tauchet, rein ausdrückt, und an der Sonne oder Luft trocken werden läßt, da sich dann dabey oft mehr Farbe in dem Essig, als im Tuche, nachher finden läßt.

Abschießig, Abschüßig, siehe Abschuß.

Abschirren, siehe Abgeschirren.

Abschlachten, siehe Schlachten.

***Abschlagen,** wird von Verringerung des Preises einer gewissen Waare gesagt. Z. B. Der Zucker, das Getreide, das Leder, die Schuhe schlagen ab. Gleichwie hingegen das Steigen des Preises Aufschlagen heißt.

Abschlagen, Fr. Gauler, heißt auch gewisse Früchte, als: Eicheln, Nüsse, Birnen, u. s. w. welche zur Herbstzeit nicht von sich selbst von ihren Bäumen fallen, vermittelst eines Steckens oder einer Stange (Fr. Gaule) herab bringen.

***Abschlagen,** nennen die Köhler, wenn sie an einem angezündeten Meiler die untern Plätze zumachen, und sodann eine Querhand um und um niedersiechen. Wo es aber so stark im Feuer geht, da giebt man keine Stiche, sondern macht es ganz fest zu, damit der Meiler sogleich niederkohle. Siehe Kohle.

***Abschlagen,** wird auch von dem Hirsche und Rehbocke gesagt, wenn sie die rauhe Haut von ihren Gehörnen, nachdem dieselben wieder verecket sind, an gewissen Bäumen abschlagen und reinigen. Siehe Schlagen.

Bey den Säuen heißt Abschlagen so viel, als sie gehen durch von den Hunden.

***Abschlagen,** den Mist, heißt, den auf das Feld zur Düngung geführten Mist von dem Mistwagen, vermittelst des Misthakens, auf das Stück, welches gedüngt werden soll, herab ziehen, und in ordentliche Haufen abladen.

*Abschlagen, das Wasser, heißt, wenn, um eines Mühl- oder andern Wasserbaues willen, oder sonst andrer kräftiger Ursachen halber, einem Bache oder Flußwasser sein ordentlicher Lauf nicht gelassen, sondern dasselbe, vermittelst Aufziehung der Schutzbreter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchstiches, einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an demjenigen Orte, wo man es, wegen eines vorhabenden Baues, oder aber andrer Ursachen halber, nicht gebraucht, keine Verhinderung verursachen möge. Es muß solches Abschlagen eines Baches oder Flusses eine Zeitlang vorher den nächst gelegenen Ober- und Untermüllern, als auch deren Herrschaften und Inhabern der wilden Fischerey, zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit sich dieselben, sowohl wegen des Vorrathmahlens, als des Fischens, und sonst, darnach richten können. Bey diesem Abschlagen kann man durch obrigkeitlich hiezu bestimmte Schauleute alle Müller, und die Inhaber der am Wasser gelegenen Häuser, dahin anhalten, daß sie das Nöthige bauen sollen, damit nicht andre, um eines einzigen willen, Schaden und Nachtheil durch öfteres Abschlagen empfinden.

Abschleifen, siehe Schärfen, und Schleifen.

*Abschleiffel, Schleifspäne, Fr. Ferre de Moulard, sind die Abgänge von Eisen und Stahl, welche bey den Messerschmieden und Scherenschleifern unter währender Arbeit abspringen. Es bedienen sich derselben einige Färber mit zum Schwarzfärben der wollenen Zeuge und Tücher, welchen dadurch aber großer Nachtheil geschieht, indem sie davon zerrissen werden; daher ihnen solches an vielen Orten auch ernstlich untersagt ist.

*Abschleudern, heißt bey den Zeugwirkern, wenn die Spuhle ab- oder ausspringt.

*Abschließen der Handelsbücher, s. Handels-Bücher.

*Abschneiden, ist eine gemeine Verrichtung der Köche, da sie allerley Federvieh, als: Tauben, Hühner, Aenten, Gänse

Gänse ꝛc. mit ihrem Küchenmesser, oder sonst, tödten, welches auf mancherley Art vorgenommen wird; z. B. den Tauben werden die Köpfe umgedreht und abgerissen; den Hühnern wird die Gurgel oder Kehle abgeschnitten; den Aenten werden die Köpfe abgehackt; die Gänse aber, nachdem man ihnen das Genick von den kleinen Federn entblößt, und solche ausgerauft hat, werden in dasselbe tief hinein geschnitten.

*Abschneiden, wird auch von den Bäumen gebraucht, welches ein großer Nutzen ist, immaßen am Stammorte, als dem besten Nutzstücke des Baumes, nicht so viel in die Späne gehauen wird, welches an einem dicken Baume auf drey viertel Ellen lang Schaden thut. So ist auch der Nutzen des Baumabschneidens hiezu sehr dienlich, daß, wenn man einen Baum auf einen gewissen Fleck hinaus fällen will, er die daneben stehenden Bäume nicht beschädige, oder viel Laßreiser umschlage. Also kerbt man den Baum, wo er hinfallen soll, etwas ein, und schneidet mit der Säge von der andern Seite hinein. Wenn nun die Säge hinein geschnitten hat, treibt man die Keile hinter der Säge her. Ob die Keile gleich klein sind, so fällt der Baum doch nicht über den Schnitt und die Keile, sondern dahin, wo er eingekerbt worden.

*Abschneiden, siehe Abblatten.

*Abschneiden halten, heißt bey den Tuchmachern und Walkmüllern, zusammen kommen, und sich wegen der gewalkten Stücke mit einander berechnen. Denn, es werden die Tuche nicht einzeln, sondern ganze Partienweise in die Walke geschickt, worüber dann sowohl die Walker, als Tuchmacher, gewisse Kerbhölzer führen, auf welche die Zahl der Stücke aufgeschnitten wird. Dieses dauert etwa vom May an, bis zu Ausgang des Septembers, da sie dann um Michaelis ihre beyderseitige Kerbhölzer gegen einander halten, deswegen Richtigkeit treffen, und sie so abschneiden. Dieses ist dann der

Ab-

Abschneidungstermin, wobey ehemals den Tuchmachern ein Schmaus gegeben zu werden pflegte. Man hat aber auch an manchen Orten, anstatt der Kerbhölzer, Zettel, welche hernach von jeden Meister bey dem Handwerke gegen ein gewisses ausgelöst werden müssen.

Abschneiden ein abgesäugtes Pfropfreis, Fr. Sevrer une branche greffée en approche; s. im Art. Pfropfen.

***Abschnipperling**, heißt bey den Tuchmachern der Abgang der Wolle. Siehe *Beschnippern*.

***Abschnitt**, heißt derjenige Theil, den man bey einem Jagen abgebrochen hat. Siehe auch Abtritt.

***Abschnittlein**, heißen die Stückchen, welche von den Blechen im Zinnhause bey Blechfabriken abgeschnitten werden, und wovon der Blechmeister den Centner mit einem Gulden bezahlen muß. Auch heißen Abschnittlein eben diese Stücke bey den Klempnern die sie in den Abgang oder das Gekräz werfen, und hernach wieder an die Schmelzwerke verkaufen.

***Abschnittlinge der Bäume.** Die rechte Zeit dieselbe zu machen, ist gegen Anfang des März. Einige glauben zwar, und vielleicht nicht ohne Grund, es sey für die immergrünenden Bäume besser im Herbste. Hat man Zeit und Gelegenheit, so macht man, daß es einen Kropf oder ringförmige Geschwulst giebt; in dieser Absicht, wenn der Ast klein ist, darf man ihn nur mit einem Draht von Messing, oder einem gewichsten Faden unterbinden; ist er aber dicker als ein Zoll, schneidet man einen Ring, eine Linie breit von der Rinde ab, und umschlingt die Wunden einigemal mit Wachsfaden. Den Ort, wo der Kropf entstehen soll, kann man mit Moos und feuchter Erde einbinden. Im Jahre darauf wird der Kropf sich formiren, oder gar schon kleine Würzelchen geschossen haben. In beyden Fällen schneidet man den Ast unter dem Ringe ab, und pflanzt ihn an einen warmen oder schattigen Ort, der oft in Form eines Regens begossen, und mit kurzem Dunge bedeckt werden muß.

Für

Für die zarten fremden Bäume kann man sogenannte Couches sourdes anlegen, d. i. rechts und links des Beetes Gräben machen, mit Mist ausfüllen und solchergestalt die Pflanzen erwärmen. Erlaubt es weder die Zeit noch Gelegenheit, einen Kropf hervorzubringen: so muß man wenigstens die Aeste so nahe an dem ältern Aste abschneiden, daß der runzlige dicke Theil an dem Schnittlinge bleibt, weil dieser Theil zum Wurzelschiessen geneigt ist; hingegen läßt man ihn aus gleichem Grunde an dem Schnittling stehen, wo etwa Nebenästlein müssen abgeschnitten werden, so weit er in die Erde geht.

Abschnüren des Bretbaums oder Bretklotzes, siehe unter **Bret.**

Abschoß, siehe Abzugs-Geld.

***Abschrauben,** heißt bey den Jägern, eine Schraube an einem Gewehr oder Eisen losmachen, oder den Stein vom Hahne herunter nehmen, und einen frischen Stein aufschrauben. Ferner heißt Abschrauben, oder Abstehlen, wenn ein Fuchs in dem Treiben den Treibern und Hunden entgeht, und sich gar aus dem Treiben hinweg begiebt. Dieses nennt man: der Fuchs hat sich abgeschraubt.

***Abschrecken,** heißt das Wildbret des Nachts durch Schreyen und Lärmen von den Feldern in das Gehölz jagen, damit es sich nicht versprenge, und aus dem Gehäge in fremde Reviere gehe. Dabey die Jäger Obsicht haben, daß das Wild nicht geschossen, oder mit Prügeln oder scharfen Steinen geworfen werde, wodurch dasselbe Schaden nehmen könnte. Oefters sieht man mehr auf die Vielheit des Wildbrets, als auf den Nutzen der Unterthanen.

Abschrecken, wird auch genennet, wenn ein in ein hohes Zeug oder in Lappen eingerichtetes Wildbret, sich vor dem Zeug oder Lappen scheuet; sagt man alsdann: es hat sich abgeschreckt.

Abschreiben, in Wechselsachen; siehe Contramandiren.

Abschreiten, nennen die Jäger, wenn sie durch Schritte nach der Länge der Tücher, die Entlegenheit der Orte und Stallungen abmessen, wenn sie eben nicht so accurat die Längengröße zu wissen nöthig haben. Eben so heißt es auch bey den Feldmessern, eine Länge oder Linie durch Schritte, und also nur ungefähr, ausmessen, welches verschiedentlich geschehen kann, entweder durch einfache, oder durch doppelte, oder durch geometrische Schritte, deren lezterer einer 4 Schuhe im Geraden hält. Wer in der Stille eine Länge oder Linie abschreiten will, ohne die Schritte besonders zu zählen, der kann solches durch ein gewisses Instrument, welches ein Schritt-Zähler (siehe diesen Artikel) heißt, verrichten; vermittelst dessen kann er im Fortschreiten, die Länge der Linie auf demselben ersehen, welches die geometrischen Schritte zählt, von 1 bis 10000 Schritt.

Abschreyen, bey den Jägern; siehe Ablocken.

Abschrift, siehe Copie.

* Abschröpfen, Abschrüpfen, Abschrippen, Schröpfen, Schrappen, heißt die Spitzen eines und des andern Getreides, wenn solches im Frühlinge allzu stark oder allzu geil wächst, oben mit der Sichel abschneiden. Vornämlich heißt es, von dem Weizen, der zu fett wächst, daß er sich lagern könnte, die Blätter oben an den Spitzen, welche gelb werden, abschneiden, ehe er geschoßt hat. Man muß sich dabey aber in Acht nehmen, daß man mit der Sichel nicht zu tief komme, weil man sonst die schon im Halme steckenden Aehren mit abschneiden kann. Wer also sicher hierin gehen will, der muß nur die breiten, fetten, oben ausgewachsenen Blätter abschrüpfen, welche frisch zum Futter für die Kühe verbraucht werden, als welche viele, auch schöne und gelbe Butter davon geben. Man muß aber das Abgeschrüpfte nicht hoch auf einander, noch auch lang auf einander, liegen

lassen,

lassen, indem es sich bald erhizt, und faul und stinkend auch zum Füttern unbrauchbar gemacht wird.

Wenn heiße dürre Frühlinge sind, soll man den Weizen nicht schröpfen; denn sofern solches geschieht, thut die Hitze den Wurzeln nachmals sehr wehe, daß er gar bleich und fahl, und öfters in den Kielen stecken bleibt, auch gar kurz von Aehren und Halmen wird; er pflegt auch sodann den Brand gar leicht zu bekommen. Das Schröpfen des Korns muß ebenfalls vorsichtig geschehen, weil die Aehren nicht so tief, als beym Weizen im Halme stecken, daher man solches Schröpfen allein auf denjenigen Plätzen, wo die Saat sehr geil und tief steht, vorzunehmen hat. Die Wintergerste hat das Schröpfen selten nöthig: hingegen pflegt man die Sommergerste, wo sie sehr geiles Erdreich hat, mit gehöriger Vorsicht, gleich dem Weizen, zu schröpfen; auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber, mag es ohne Schaden nicht geschehen.

*Abschroten. Dieses Wort brauchen einige Wasserarchitecten, wenn sie Quellen versetzen, oder in fernerm Laufe, den sie ihrer Lage nach eigentlich genommen hätten, verhindern. Auch wird durch dieses Wort diejenige Arbeit angezeigt, wenn man von einem großen Stücke Holz oder Steine, durch dazu geschickte Werkzeuge, dergleichen Schrotsäge, Meißel und Schlägel sind, ein kleineres absondert.

Abschrüpfen, siehe Abschröpfen.

*Abschüßig, siehe Abholzig.

*Abschuß, wird von dem Wasser gesagt, wenn es schnell über eine sehr schiefliegende oder hängende Fläche hinunter in eine Tiefe fällt, z. B. von einem Dache auf den Erdboden, oder von einem Berge in das daran liegende Thal. So wird auch diejenige Fläche abschüßig genennt, welche mit dem einem Ende viel tiefer liegt, als mit dem andern, so daß dasjenige, welches auf sie gebracht wird, ob es gleich keine flüssige Materie oder runder Kör-

per

per ist, dennoch vor sich und ohne Zuthuung einer andern Hülfe, darüber herab laufen oder herunter rutschen muß.

Abschweifen, siehe Absieden.

*Absehen, Fr. Mire, heißt die Fliege oder das Korn auf einem Rohre oder Flinte.

*Abseide, ist eigentlich diejenige Art Seide, welche der Haspler von den Seidenbälglein mit der Ruthe abzieht, wenn er den reinen Faden sucht, welchen er aign den Haspel anlegen will; doch werden auch vielfält alle Arten der Floretseide also genannt.

Abseifen, siehe Absieden.

Abseigen, Abseigern; siehe das Folgende.

*Abseihen, Abseigen, Abseigern, Abseyen, heißt, wenn man das über Asche, wie bey den Seifensiedern, oder über eine andre Materie, die ebenfalls locker, staubig, und leicht durchdringlich ist, als: Sand, gegossene Wässer gemächlich ablaufen läßt, so daß solches einige Zeit darüber gestandene Wasser immer klar und hell bleibe, und nicht durch Anstoßen und Rütteln des Gefäßes etwa trüb gemacht werde.

So pflegt man auch die bey der geronnenen Milch oder dem Quark annoch sich findende wässerige Materie, oder die sogenannten Molken, davon abzuseihen, indem man den Quark in einen spitzig zugeschnittenen aufgehangenen leinwandenen Sack schüttet, und das wässerige Wesen sich durchziehen, und in ein darunter gesetztes Gefäß abtröpfeln läßt.

*Abseiten, oder Flügel, heißen die Nebengebäude, welche an ein Hauptgebäude anstoßen, und von demselben seitwärs ablaufen.

Absenken, Fr. Affier. Dieses Wort war ehemals unter den französischen Landleuten gebräuchlich, und bedeutete so viel, als Bäume durch Nebensprossen, Schoßreiser oder Ableger (Absenker) zeugen. Allein heutiges Tages ist dieses Wort alt, und man braucht es nicht

mehr; denn jezt sagt man: Planter de bouture, planter des rejettons, Setzlinge pflanzen.

*Absenken, Ablegen, Fr. Provigner, wird bey den Gärtnern diejenige Art und Weise genennt, nach der sie gewisse Bäume und Gewächse, z. B. Citronenbäume, Weinstöcke, Nelken u. d. gl. zu vermehren und fortzupflanzen pflegen. Hiezu hat die Erfahrung den Weg gebahnt; denn durch diese hat der Herr geheime Rath Wolf gefunden, daß die Augen oder Knospen an den Bäumen und andern Gewächsen, eine Wurzel im Kleinen in sich haben, welche sondann nicht nur herauswachsen, in der Erde ausschlagen, und dem Auge dadurch mehrere Nahrung zuführen, wenn sie in der Erde solchergestalt auslaufen können, sondern auch dasjenige, was im kleinen in einem solchen Keime oder Auge enthalten ist, heraustreiben und in das Große wachsend machen. Das Absenken nun wird verrichtet, wenn der Zweig, das Reis, oder sonst ein Theil des Gewächses, worin die Wurzel des Auges oder Knospen enthalten, und im Kleinen verborgen liegt, unter die Erde, oder wenigstens an lockere Erde dergestalt gebracht wird, daß die in den Knospen und Augen verborgene Wurzel sich darin entwickeln, auswachsen etwas Fuß fassen, und ihre besondere Nahrung aus der Erde ziehen könne, da es denn, nach Art der Pflanzen und Bäume, in kurzer Zeit kann abgeschnitten werden. Es geht solches aber nur an dem Orte des Auges an, wo die Pflanzen noch weich und grün sind, daß die Wurzel des Auges leicht durchbrechen kann. Z. B. Der Wein läßt sich nicht absenken, weil dessen Rinde nicht allein sehr dünn ist, sondern auch bald zerspringt. Siehe Absenkung. Denn, wo die Rinde oder Schale hart geworden, da geht auch das Absenken nicht an; es wäre dann, daß man der Natur durch die Kunst zu Hilfe käme, und selbst eine Oeffnung machte, woselbst die Wurzel herauskommen müßte. Wiewohl Agricola, in seinem Versuche der Universalvermeh-

rung

rung aller Bäume, Stauden und Blumengewächse, §. 160 fgg. einen Handgriff anweist, wodurch das Absenken auch bey allen Arten der Bäume vorgenommen werden kann. Es hat auch Lignon eine besondere Art des Absenkens gelehrt, wovon und auch von andern Vorschlägen Feldeck, im wohlerfahrnen böhmischen und österreichischen Haushalter, S. 547, nachzusehen ist. Siehe Einlegen.

*Absenkung. Bey Weinbergen hat man zu beobachten, daß man allzeit junge Stöcke durch das Absenken und Einlegen zuziehe. Das Absenken ist wohl zwar das gewisseste; jedoch geschieht hiedurch den alten Stöcken eben auch nicht viel gutes; es macht auch im Weinberge wegen des Absenkens in der Arbeit einiges Hinderniß, und sieht auch nicht ordentlich aus. Indessen ist dieses Absenken gleichwohl auf diese Art recht nützlich. Wenn man sieht, daß der alte Stock anfängt schlecht zu werden, so kann man gleich wieder einen dabey absenken. Wenn nun der junge angewachsen ist, so nimmt man den alten weg, und zieht also den jungen fort. Was aber das Einlegen betrifft, davon siehe diesen Artikel.

*Absetzen, heißt 1) bey Kaufleuten, Kramern, oder auf den Kauf in Vorrath arbeitenden Handwerkern so viel als Waare verkaufen, und ins Geld setzen oder gegen andere Waaren umtauschen. 2) Bey den Schmieden, wenn sie das Eisen an die Kante oder Schärfe des Amboßes halten, damit solches an dem Orte, wo es stark bleiben, oder den Absatz haben soll, durch die darauf zu führenden Schläge nicht getroffen werde 3) Die Luchscherer nennen absetzen, wenn sie die Haare mit einer großen Bürste auf dem Schertische zustreichen. Die Tücher von Rähmen werden ausgeschoren, sodann abgesetzt, nämlich über den Tisch gestrichen.

Bey den Jägern wird das Wort Absetzen, in verschiedenem Verstande genommen. 1) Heißt absetzen: wenn das angeschlagene Gewehr von dem Backen wie-

der abgenommen wird. 2) Wenn aufgehört wird mit dem Blasen auf dem Wald- oder Hiefhorn, heißt abgesetzt. 3) Kurze Hiefe stoßen, sagt man: die Hiefe absetzen.

*Absetzen der Kälber, Fr. Sévrer, heißt, wenn man sie von der Kuh wegnimmt und abgewöhnt, nachdem sie etwa vier bis fünf Wochen an derselben gesogen haben. Die Landwirthe nennen solches auch abbinden, abnehmen, oder abspänen; und ein solches weggenommenes und zum Aufziehen ausgesuchtes Kalb, heißt ein Absetz-Kalb, siehe Kalb.

Absetz-Ferkel, siehe Ferkel.

Absetz-Kalb, siehe Kalb.

Absetz-Lamm, siehe Lamm.

Abseugeln, siehe Ablactiren.

Abseyrn, siehe Abseihen.

* Absieden, Abschweifen, Abspühlen, Fr. Decurser, oder Decreuser les soyes, ist die erste Zurichtung der rohen Seide, da man sie in kochendes Wasser legt, damit man solche entweder von den Seidenbälglein desto leichter herunter bringe, oder zum Färben zu recht mache. Bey diesem letztern, welches die Färber auch abseifen nennen, läßt man die Seide mit guter Seife abkochen, hernach aber in Fluß- oder Brunnenwasser wohl ausspühlen, und hierauf in ein kaltes Alaunbad einweichen, wovon der schöne Glanz der Seide hauptsächlich herrührt.

Vom Absieden bey den Färbern, s. ökonomische Nachr. St. 109, S. 109—114.

Absieden, siehe Sieden.

Absinthe, (Vin d'Aluine oder d') Wermuthwein; siehe unter Absinthium, und Wein.

Absinthiomenon, siehe Abrotanum.

Absinthium, Aloina, Myrrha Germanorum, Fr. Absinthe, Absynthe, und in gewissen Provinzen, Gros-Fort, D. Wermuth, Alsen, Els, Elz, Fremete, Wildenkraut, Wiegenkraut, Werme, Wermüde, Wärmb-

Wärmbde, Weronmuth, Wurmtod, Grab-Kraut. Eine aromatische Pflanze, wovon es über dreyßigerley Gattungen giebt.

In der Medicin gebraucht man vornämlich zwey Gattungen, die große und die kleine.

Der große, (edle, pontische, wälsche, römische) Wermuth, L. Absinthium majus, nobile, Ponticum, oder Romanum, Fr. grande Absinthe, oder Absinthe Pontique und Romaine, welcher auch bisweilen der breitblätterige Wermuth, Fr. Absinthe á feuilles larges, Aluine blanche, und bisweilen schlechtweg Aluine, genannt wird, ist der eigentlich sogenannte, unter diesem Namen in den Kramläden und unter dem gemeinen Manne bekannte Wermuth. Es ist eine perennirende Pflanze, welche ungefähr zwey Fuß hoch wird. Ihre Stängel sind weißlich, mit ausgehöhlten Streifen geziert, fest, rund, fleischig, voll Mark, ästig, und mit Knoten besetzt. An jedem Gelenke begiebt sich das äußere Häutchen, von dem Stängel, welchen es bedeckt, los, sieht an diesem Orte wie eine Scheide aus, und wird entweder zu einem Blattstiele oder Zweige, welcher fast dreyeckig, an der innern Fläche, wie eine Rinne tief ausgehöhlt, fleischig, und ohne Gelenk ist. Das äußerste Ende ist mit verschiedenen Reihen Blätter paarweise besetzt, und endigt sich mit einem einzigen Blatte. Jedes Blatt, es mag dasselbe entweder an einem Zweige festsitzen, oder aus dem Stängel selbst hervor kommen, besteht allemal aus mehrern ganz deutlichen Flügeln (Lobi); so daß man sagen kann, daß sich wirklich nur ein einziges Blatt an dem Ende eines jedes Zweiges befinde. Die ganze Pflanze ist bey ihrer ersten Entstehung weiß. Der Geruch des Wermuths ist stark, aromatisch, und wenig angenehm. Der Geschmack ist scharf und überaus bitter. Der Untertheil des Stängels wird, wenn er alt geworden ist, braun und holzig. Die Wurzeln dieser Pflanze sind holzig, von mittelmäs-

siger Dicke, sehr faserig, und schmecken angenehm aromatisch, ohne Bitterkeit. Oben aus den Zweigen kommen lange und dünne Aeste hervor, worauf wechselsweise kleine, schmale und unzerkerbte Blätter ruhen; und aus den Winkeln zwischen den Aesten und Blattstielen wachsen Schwänze oder ganz dünne Aestchen, welche, ihrer ganzen Länge nach, häufig mit kleinen, aus verschiedenen Blümchen bestehenden, wie runde Knöpfchen aussehenden, gelben, und auf kurzen Stielchen stehenden Blumen besetzt sind, hervor. Von diesen Blümchen sind einige Zwitter, die andern weiblich, deren wie eine Röhre gestaltetes Blumenblättchen, an seinem äußersten Ende, in fünf spitzige und umgekehrte Theile, welche einen Stern darstellen, zertheilt ist. An den Zwitterblumen findet man fünf Staubfäden (Stamina) welche sich in runde Gipfel endigen. Der Griffel (Pistillum) ist ein kleiner cylindischer Eyerstock, worauf das Blumenblättchen ruht. Er hat eine an ihrem Ende zweyspitzige Staubröhre (Stylus.) An den weiblichen Blumen ist der Eyerstock kleiner, und die Staubröhre länger. Die Eyerstöcke werden zu kleinen länglichen, nackten, und mit einem Büschel (Aigrette) besetzten Samen. Wegen ihrer ungemeinen Leichtigkeit lassen sie sich sehr schwer vermittelst der Schwinge reinigen. Sie sind an ihrem dünnsten Theile etwas gekrümmt, und an dem andern Ende, welches dicker, runder und gelb ist, und ein schwarzes Fleckchen hat, etwas offen. Der spitzige Theil sieht mehrentheils schwarz aus.

Der kleine Wermuth, Lat. Absinthium minus, Fr. petite Absinthe, ist, von dem bisher beschriebenen, nur in Ansehung seiner mehr faserigen Wurzel, seiner runden, niedrigern und ästigern Stängel, und seiner kleinern Blumen, unterschieden. Es ist auch derselbe von einer angenehmern Bitterkeit.

Es giebt in der Schweitz eine Art Wermuth, welche Einige unächten Wermuth (Absinthe bâtarde), und

Andere

Andere Genepi, oder Herbe blanche, nennen. Es ist derselbe nicht so bitter, wie die andern Arten. Diese Pflanze ist ganz weiß. In Catalonien wächst eine Art kleiner Wermuth, mit einer länglichen und ganz kleinen Blüthe; man nennt sie im Lateinischen Seriphium. Es ist ihr spanischer Wurmsame, und hat einen Würzgeruch. Sein Blatt ist überaus fein und sehr weiß.

An den Ufern des Meeres in Xaintonge findet sich eine Art Wermuth, welche Absinthium Santonicum Gallicum heißt.

In der Medicin rühmt man von dem Samen und den Blättern Wunderkräfte in verschiedenen Krankheiten, und vornämlich zur Vertreibung der Würmer bey Kindern, in welcher Absicht man den Wermuthsaft mit Ochsengalle, Aloe und Ruß zu vermischen, und daraus einen breyförmigen Umschlag (Cataplasma) zu machen, und ihnen auf den Nabel zu legen pflegt.

Man thut beym Bierbrauen Wermuth unter das Bier, um demselben eine gewürzhafte Bitterkeit zu ertheilen, dessen schleimige Klebrigkeit zu verbessern, und damit es sich länger halte. Einige bedienen sich des Wermuthsalzes, um ein Bier, welches umgeschlagen, oder schal und abschmeckend geworden ist, wieder zu recht zu bringen. Auch bedient man sich desselben zur Verbergung eines gewissen üblen Geschmackes, welchen etwa der Wein bekommen hat.

Wenn man **Wermuthwein** machen will, infundirt man die Blätter und äußersten Spitzen mit süßem Wein, und hebt ihn zum Gebrauch auf. Nach Herrn **de Combes** Rathe soll man die äußersten Spitzen, wenn sie trocken sind, dazu nehmen, indem die frischen nach Kraut und Erde schmecken. Ein einziges Pfund Wermuthblätter macht vierzig Maß (Pinte) Most kräftig. Andere thun eine Handvoll Blätter in ein Nößel (Chopine) weißen Wein, lassen es vier und zwanzig Stun-

den lang ziehen, und nachher nüchtern drey oder vier Unzen, einige Tage nach einander, trinken.

Der große Wermuth wächst von selbst an den Ufern des Meeres in der Provence, und vermehrt sich daselbst aus dem Samen, welchen der Wind oder Regen an diesem Ort ausbreitet.

In den Gärten pflegt man ihn durch die Ausschößlinge an der Wurzel, welche sich an großen Stöcken finden, zu vermehren, indem man dieselben im Herbste oder Frühjahre abreißt, und so fort nach der Schnur, zwey bis drey Zoll von einander, und fünf bis sechs Zoll tief, wieder pflanzt.

Ein jedes Klima und Erdreich schicken sich für ihn. Er ist gar nicht schwer zu erziehen, sondern widersteht im freyem Lande allen rauhen Witterungen. In den warmen Ländern ist die Pflanze weit kräftiger.

Ein und eben derselbe Stock dauert bisweilen an zwanzig Jahre. Man zieht und schneidet denselben zu Kugeln an den Ecken der Abtheilungen und Einfassungen der Gartenfelder. Der Strauch, welchen er darstellt, wird an zwey bis drey Fuß hoch, und behält öfters den Winter hindurch seine Blätter, deren helles Grün sehr schön ins Auge fällt; seine Blüthen hingegen sind von keiner glänzenden Farbe.

Man thut wohl wenn man den Wermuth alle Jahre beschneidet, und alle zwey Jahre erneuert, und die ältesten Stöcke aushebt.

Der Same wird im Augustmonate gesammlet.

Bradley meldet, daß die Schweine, wenn sie von dem reifen Samen fressen, denselben nicht verdauen, und daß er, nachdem sie denselben wieder von sich gelassen haben, aufgehe, und sehr geschwind in die Höhe wachse.

Der kleine Wermuth wird eben so, wie der vorerwähnte, gezogen. Er hält den Winter aus.

*Außer dem mannigfaltigen medicinischen Nutzen des Wermuths, findet auch die Land- und Hauswirth-

wirthschaft bey dieser Polychrestpflanze ihren Vortheil. Also liest man in den Breßlauer Sammlungen, daß wider die Ameisen an den Bäumen nichts besser sey, als Wermuth und Bieberklee abgesotten, und mit einer Spritze zwischen die Rinde, welche jene unterfahren, zu applicieren. Hingegen sollen die Maykäfer am besten vertrieben werden können, wenn unter den Bäumen Wermuth angezündet wird, und dieselben damit geräuchert werden. Man rechnet auch den Wermuth unter die einfachen Mittel wider den Kornwurm. Man soll nämlich dieses bittere Kraut in Wasser kochen, und damit die Früchte, den ganzen Fruchtboden, und die Wände des Hauses bestreichen, damit man diesen Wurm nöthige, das ganze Haus auf einmal zu verlassen. Was ferner diese Pflanze für eine Wirkung habe, zu Vertilgung der Erdflöhe in den Gärten, der Motten und Würmer bey Betten und Kleidern, ist fast allen Hausmüttern bekannt. Die Schäfer in Ungarn pflegen den Schafen, wider den Durchfall, wilden Wermuth unter dem Salz zu geben.

Nachricht von dem Wermuth, als einem Mittel wider die Flöhe: s. im 96. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Sicheres Mittel, die Ameisen vom Zucker abzuhalten, vermittelst kleiner Sträuchlein von trocknem Wermuth: s. im 78. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756; desgl. im 35. St. der Stutgarter physicalisch-öconom. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1757, S. 544. f.

Wermuth-Bier, wird auf unterschiedene Art gemacht. Einige thun den Wermuth in die Bierfässer, und lassen das Bier zugleich damit vergähren; andere streifen die Blätter und Knospen von den trocknen Stängeln ab, binden sie in ein sauberes Tüchlein, hängen sie zum Spunde hinein in das Bier, und schlagen oben daß Fäßchen mit einem Spunde dicht zu, daß kein Brodem heraus kann. Noch andere legen den Wermuth im Brauhause in einen Kübel oder Kühlfaß, und zwar so, daß sie ihn in ein Säckchen thun, und dieses

unten auf den Boden annageln, gießen warmes Bier darauf, decken es mit einem Tuche zu, und wenn es zeitigt, so geben sie ihm Hefen; sie lassen den Wermuth darin liegen, und wohl durch einander vergehren; darnach füllen sie das Bier in das Faß, worin es bleiben soll, legen weiße Haselspäne dazu, und lassen es noch einmal aufstoßen. Etliche lassen Wermuth in der Würze bis auf den dritten Theil einsieden, thun das ausgekochte Kraut hinweg, und lassen die eingekochte Würze mit so vielem Biere sieden, als sie dessen zu machen verlangen.

Wermuth-Branntwein, wird also gemacht: Man nimmt grün Cardobenedictenkraut, Wermuthknöpflein, Tausendgüldenkraut, Alantwurz, von jedem ein Pfund; Pomeranzenschalen, ein viertel Pfund. Alles wird klein zerhackt, unter einander vermischt, und in einen großen Krug gethan, und 4 Maß guten Branntwein darüber geschüttet, alsdann der Krug fest verbunden, und 4 Wochen lang in einen Keller unter der Erde vergraben; nach solcher Zeit wieder heraus genommen, und über dem Helm herüber destillirt, und endlich in einem wohlvermachten Glase auf das beste verwahrt.

Wermuth-Wein, siehe unter Wein.

Absinthium dulce, siehe Anisum.

Absinthium Alexandrinum, Gallicum, Seriphium, siehe Santonicum.

Absitzen, nennt man, wenn jemand in dem Hause oder auf dem Gute eines andern, dem er Geld vorgestreckt hat, anstatt der Interessen, oder auch wohl zur gänzlichen Tilgung der Schuld, ohne Bezahlung einigen Miethzinses oder Pachtgeldes so lange wohnt oder sizt, bis die vorgeschossene Summe bezahlt ist.

Absondern. Dieses Wort wird gebraucht, wenn man das Schlechte von dem Guten aussucht und beyseite schafft. Dergleichen Absondern hat man bey den Schafheerden nöthig, da öfters, wenn die Räude sich an einem zeigt, dasselbe alsobald abgesondert werden muß,

muß, damit nicht, nach dem Sprichworte, ein räudiges Schaf die ganze Heerde räudig mache. Nicht minder pflegen die Schäfer die Absonderung der Schafe vorzunehmen, um das unzeitige Springen zu verwehren. Es pflegen zwar einige dieses unzeitige Springen dadurch zu verwehren, daß sie den Böcken ein Leder, welches von dem Bauche des Bockes herab hängt, anhängen, als wodurch der Bock im Aufspringen verhindert werde; allein, dieses Mittel scheint der Natur des Bockes zu widersprechen, denn der Bock geräth, des Leders ungeachtet, in Brunst, und verschwendet seine Kräfte, welche man aber zu gelegener Zeit zum Nutzen anwenden lassen kann. Es ist also besser, solche Schafe abzusondern. Siehe auch Ausmerzen.

Absorber; dieses Wort gebrauchen die französischen Gärtner von den Räubern oder Zehrästen (brauches gourmandes) welche auf den Obstbäumen hervor kommen, und den andern Aesten den größten Theil der Nahrung, welche diese nöthig haben, rauben, indem jene fast allen Saft an sich ziehen. Dergleichen Zehräste nun müssen sorgfältig ausgeschnitten werden.

Absorbirend, Lat. Absorbentia, Fr. Absorbans, nennt man in der Landwirthschaft solche Substanzen, welche eine starke Kraft besitzen, die Feuchtigkeit und Säuren aus dem Erdreiche in sich zu ziehen, und zu verzehren; als: Kalk, Muschelmärgel, Kreide, u. d. gl.

Die absorbirenden Erden sowohl, als die übrigen Erdarten, sondern den Salzgeist von den Substanzen, mit denen er die meiste Verwandtschaft hat, ab, sie setzen auch die Salmiaksalze aus einander, machen das flüchtige Alkali von den Säuren los, und nehmen ihre Stelle ein. Die absorbirenden Erden sind beynahe ohne allen Geschmack. Dahin gehören: der Galmey, die Tutia, der Bolus, der Thon, der Letten, die rothe bergensche Erde, die Bergpecherde, der Ocher, die blesische Erde, die pattensche Erde, der Tripel, die

Mexi-

Mexikanische Erde, die Pfeiffenerde, die samische Erde, die chiische Erde, u. a. m.

Die absorbirenden Substanzen haben darin mit den aus Vegetabilien gezogenen feuerbeständigen Salzen eine Aehnlichkeit, daß sie die sauren Salze, bey denen sie eine Gährung hervorbringen, zu Mittelsalzen machen. Hingegen unterscheiden sie sich von eben diesen feuerbeständigen Laugensalzen dadurch, daß die Laugensalze der thierischen Fäulniß widerstehen, die absorbirenden Substanzen aber dieselbe erregen.

Abspänen, siehe Absetzen der Kälber. Entwöhnen.

Abspannen, siehe Ausspannen.

***Abspannung des Viehes**, Lat. Abiegatus, ist eine Art des Diebstahls, da man des Nächsten Vieh, nicht sowohl durch öffentliche Dieberey, als durch heimliche List, mit Locken in die Häuser, Verbergen in den Ställen, Veränderung des Mahles, durch Körnen und Wegfangen, u. d. gl. zu entwenden und sich zuzueignen trachtet. Dergleichen wird am meisten mit dem Federvieh, und unter diesen zuvörderst mit den Tauben, vorgenommen, als welche sich am leichtesten, wenn sie nicht wohl in Acht genommen werden, weggewöhnen und abspannen lassen.

***Abspannen**, heißt auch, wenn einer dem andern sein Gesinde durch heimliche Beschenkungen abwendig macht, und durch allerley Versprechungen an sich zu bringen trachtet, und in seine eigene oder andere Dienste zu ziehen, veranlaßt. Siehe den Art. Gesinde.

Absplittern, Fr. Eclater, ist ein Gärtnerwort, und wird von einem Aste oder einer Wurzel gesagt, die man entweder mit Willen, oder aus Unvorsichtigkeit, abreißt. Man sagt: Prenez garde de trop baisser cette branche, de peur de l'eclater, oder qu'elle ne s'eclate, d. i. Nehmt euch in Acht, diesen Ast allzu sehr zu beugen, ihr möchtet ihn absplittern, oder er möchte splittern.

Absprengen des Glases, siehe im Art. Glas-Schneiden.

*Absprung, nennen die Jäger, wenn der Hase auf seiner ordentlichen Fährte wieder ein Stück Wegs zurückgegangen, (welches einen Wiedergang gethan heißt,) und alsdann davon auf die Seite abgesprungen ist, folglich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemacht hat. Die Hasen thun dergleichen Absprünge zwey, drey und mehrere, wenn sie vom Felde wieder nach dem Holze zugehen, um dadurch den Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spuhr zu benehmen, damit sie von denselben nicht so leicht gefunden und aufgejagt werden können, sondern desto gesicherter in ihrem Lager verbleiben mögen. Bey einer Neue ist der Absprung schön zu sehen.

Abspühlen die rohe Seide, siehe Absieden.

Abspuhlen, oder Abwinden, braucht man in Gold- und Silbermanufacturen oder Spinnereyen, sowohl als bey dem Klöppeln, Lein- und Wollweberey, u. d. gl. Es bedeutet die Art, da ein aufgewundener Faden von seinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf einen Klöppel, ein ander kleines Röllchen und dergleichen, so viel dessen nöthig, mit einer Behendigkeit abgewunden wird. Es geschieht dieses gemeiniglich vermittelst einer so genannten Abwinde; Lat. Filatorium, oder kleinen hölzernen Maschine, die aus einem an einer etwas langen Welle gesteckten Schwungrädchen besteht, an deren Ende des langen Theils ein etwas starker spitziger Draht hervorgeht, daran man den Klöppel oder das Röllchen, darauf der Faden zu winden ist, fest anstecken kann. Wenn nun mit der flachen Hand der auf den Tisch vor sich gestellten Maschine ihre lange Welle herum getrieben wird, und das darin befindliche Schwungrädchen deren Lauf beständig befördert: so läßt sich in kurzer Zeit von einer Spuhle, die ebenfalls an einem Draht oder Spindel beweglich ist, vieles abwinden oder abspuhlen.

*Abspuhlen, heißt auch bey den Tuchmachern, Zeugmachern, Leinwebern und andern, die mit der Weberey und Garn zu thun haben, das Garn von den Schlauchen

chen auf Spuhlen oder Pfeifen treiben oder winden. Und ist solches eine Arbeit, welche erfordert wird, um die Fäden hernach in gehöriger Ordnung auf dem Stuhle, vermittelst des Schützens durch den Aufzug hindurch auf mancherley Art zu bringen, und also aus vielen Fäden, die ins Kreuz zusammen gewebt und mit einander durchflochten und verbunden werden, so viel Quadrate, endlich aber ein ganzes Stück Tuch, zu verfertigen.

Abstech-Eisen, siehe Grabscheit.

***Abstechen**, anders gestellet, angeordnet ꝛc. seyn; siehe Contrast.

***Abstechen**, auf hohen Eisenschmelzöfen; s. Th. X, S. 602.

***Abstechen**, ist auch ein Fleischer- und Schlächterwort, und wird gesagt, wenn ein Fleischer das Mastvieh, als: Schweine, Schafe, Ziegen, Kälber, u. d. gl. mit dem Schlachtmesser umbringt, und nachher gehörig abschlachtet. Die Juden haben eine besondere Art dieses Abstechens, und sind sehr besorgt, daß alles Blut aus den Adern heraus komme, deswegen sie große Incisionen machen, und wohl gar den ganzen Hals abschneiden, damit das Blut aus allen Adern laufen möge.

***Abstechen**, und **Abstecken**, ist eine gebräuchliche Redensart bey den Frauenzimmern, wenn sie ein ihnen anständiges Muster, um darnach zu nähen oder zu klöppeln, gefunden, um solches zu ihrem künftigen Gebrauche, nach allem Umriß und Zügen, mit einer subtilen Nadel, in zwey- und mehrfach untergelegtes Papier auf einem Sand- oder andern dergleichen Küssen durchstechen, und solchergestalt auf einmal mit diesen Durchstichen das Muster etlichemal abzeichnen oder abstecken.

Abstechen, einen Morast, Graben oder Fluß, Fr. Saigner, siehe Abzapfen.

Abstechung, Absteckung der Ländereyen, Fr Profil des terres; siehe Abriß.

Abstecken, Abzeichnen, Fr. Traçer, ist bey den Gärtnern gebräuchlich, und heißt, entweder mit einem Absteck-Stabe oder Stocke, Fr. Traçoir, oder einem schmalen Spaden, die Linien eines Gartens, es sey zu Blumenstücken, oder zu Einfassungen mit Buchsbaum, abzeichnen.

Es geschieht dieses folgendergestalt. Man steckt von einer Weite zur andern Stäbe ein, und richtet sie gerade zu: man legt nämlich ein Auge, indem man das andere zuthut, auf das oberste Ende des ersten Stabes, und richtet alle die andern nach diesem. Man thut wohl, wenn man sich von dem ersten Stabe ein wenig zurück zieht. Nach diesem zieht man eine Schnur von einem Stabe zum andern, und folgt dieser Schnur mit dem Absteckstabe, doch ohne daß man ihr einigen Zwang anthut. Beym Abstecken oder Abzeichnen macht man mit dem Absteckstocke ein wenig ziemlich starke und tiefe Stiche, damit sie die Winde oder Regen nicht ausfüllen können.

Von der Art, einen Zirkel und eine Ellipse auf dem Erdreiche abzustecken oder abzuzeichnen, sehe man den Artikel Ackermessen.

Absteck-Stab, oder **Stock**, Abreißer, Fr. Traçoir, ist entweder ein spitziger Stab, oder ein spitziges Instrument von Eisen, welches mit einem vier bis fünf Fuß langen Stiele versehen ist, dessen man sich zum Abstecken oder Abzeichnen bedient.

***Abstecken**, geschieht auch von den Gärtnern mit Schnüren und Pfählen, wenn sie eine Allee, Feldquartier, Beete, und dergleichen, anlegen und eintheilen wollen.

***Abstecken**, brauchen die Jäger von Formirung des Laufes bey einem Jagen, wie weit derselbe gehen soll; da sie dann etliche Heftel einschlagen, wornach die Tücher aufgestellt werden.

***Abstecken**, sagt man auch anstatt absetzen, oder abgewöhnen, von den Ferkeln, die man nicht mehr an ihrer Mutter saugen läßt, sondern besonders in einem Stalle hält.

*Abstehen, wenn die Rede von Holz ist, will dieses Wort so viel sagen, als umstehen oder ausdorren. Wird aber von einem großen Geflüg geredet, so auf Bäumen sich niedersetzt, heißt abstehen so viel, als abfliegen oder abstoßen. Desgleichen, wenn ein Jäger des Abends oder in der Früh auf dem Anstand nichts erpassen kann und hinweg geht, sagt man: der Jäger steht ab.

*Abstehen, heißt in der Fischerey, wenn die Fische und Krebse sterben, es mag solches aus natürlichen oder zufälligen Ursachen herrühren. Wenn die Teiche z. B. verödet sind, da man sie alle acht Jahre nur einmal besetzt und niemals ruhen läßt; wenn das Wasser darin faul und nicht abgelassen oder mit frischem versehen wird; wenn sie hart zugefroren sind, und man ihnen keine oder nicht genug Luft verschafft, oder wenn den Fischen das Wasser ganz entzogen wird, (dergleichen Entziehen des Wassers die Forellen am wenigsten ausstehen können): so pflegen die Fische und vornämlich die Karpfen, auf- und abzustehen. Die Vorbothen davon sind eine Menge Maden, Würmer und Fliegen. Alsdann kömmt die sogenannte Fischmutter oder ein Wurm, wie ein Roßkäfer an Farbe und Bildung, nur etwas länger, breiter und stärker gestaltet. Nach wenigen Tagen kommen Weißfische, Bärse und Hechte matt und taumelnd, welchen bald die Karpfen folgen. Hier ist nun kein ander Mittel, als daß man sie auffängt, und sogleich in frisches Wasser bringt. Kann man das Wasser in dem also verderbten Teiche in eine starke Bewegung bringen, und ihm genugsame Luft verschaffen, oder einen Theil desselben ablassen, und anders hinein leiten: so wird es sehr dienlich seyn, das gänzliche Abstehen der Fische zu verhüten. Einige Fische können auch das Schießen im Wasser nicht vertragen, sondern pflegen davon abzustehen.

*Abstehen, oder Absterben, nennen die Gärtner, wenn ein Baum oder Gewächs, entweder Alters halber, oder

durch

durch einen andern schädlichen Zufall, den natürlichen Saft und die benöthigte Feuchtigkeit verliert, welches sich bald zeigt, wenn sie an dem Gipfel dürres Holz ansetzen, in welchem Falle sie gipfeldürre genennt werden, und entweder nach und nach oder auf einmal verdorren. Oder wenn sie die Blätter mit einmal fallen lassen, die Augen verschwarzen, und also in kurzer Zeit verdorren. Wenn solches an frischen und vorher gesunden Bäumen geschieht, so ist entweder dem Baume etwas Schädliches zugekommen, oder angebohrt, und scharfes Scheidewasser in das Loch gegossen, oder sonst ein scharfer Guß beygebracht worden, oder es ist eine Wald- oder Baumseuche daran Schuld, dergleichen Uebel insgemein die Darre genannt wird. Solches Uebel kann von äußerlichen Mitteln in den Erdboden gebracht werden, durch zugebrachtes Feuer an Bäumen, welches, wenn es die Wurzeln ergreift, bald um sich frißt; deswegen in den Forstordnungen dieses Feuermachen theils gar verbothen, theils an gewisse sichere Orte angewiesen ist. Nicht selten hat man wahrgenommen, daß durch den Strahl das Feuer in einem Baum gekommen, welcher andere auch mit Darre angesteckt hat: vielmal aber ist dieses Abstehen der Eigenschaft des Erdbodens, der allzu großen Hitze, Kälte, oder allzu großen Nässe, zuzuschreiben. Man hat auch die Erfahrung, daß die Bäume häufig abgestanden sind, wenn es viel geglatteiset. Dem Fortschreiten des Uebels des Absterbens der Bäume wird in Forsten durch Schneidung vieler Gräben begegnet, dadurch entweder die allzu große Feuchtigkeit abgeleitet wird, theils die Wurzeln Luft bekommen, und von andern abgesondert werden.

*Abstehlen, siehe Abschrauben.

Absterben der Bäume und Fische, siehe Abstehen.

*Abstoßen, ist die Redensart eines Zeidlers von einem fett gewordenen Bienenstocke, den er nicht zur Leibimme behalten will, sondern bestimmt, ausgebrochen zu

werden. Z. B. Die zu Leibammen sich schickenden Stöcke werden in der Zeidlung ausgemittelt; die andern, nämlich die reichsten und ärmsten, werden abgestoßen.

*Abstoßen, heißt bey den Weißgärbern, die Haare von den Fellen auf dem Streichbaume abbringen. Die Pergamentmacher bedienen sich dieses Worts in gleicher Bedeutung, wenn sie die Felle zu den Trommeln brauchen; sonst aber nennen sie diese Verrichtung Abnärben, oder Abschaben. Bey den Mäurern bedeutet es, die scharfen Kanten eines Steines behauen, wie z. B. bey steinernen Treppen die Staffeln gerundet werden; und bey den Zimmerleuten die Kanten eines Stück Holzes oder Bretes wegnehmen.

Abstoßen, eine Holzung, Fr. Receper oder Reseper; siehe Abwipfeln.

Abstoßen, was es bey den Jägern heiße, siehe Abstehen. Hienächst nennt man auch abstoßen, wenn bey einem Jagen die Treiber einen Winkel machen, und also treiben müssen, bis sie endlich wieder in eine gerade Linie zu kommen haben.

*Abstrahiren, L. Abstractio, heißt insonderheit, Weingeist über Kräuter und Gewürze gießen, und solchen in dem Dampfbade über den Helm ziehen, oder auch gemeinen wässerigen Branntwein durch wiederholtes Abziehen über den Helm stärker machen, daß er kein Phlegma behält.

*Abstreichen, heißt, bey den Korn und Salzmessern, dasjenige, was vom Korne, Hülsenfrüchten und Salze, auf den Scheffeln und andern Gemäßen zuviel ist, mit einem Streichholze abnehmen, wofern sie nicht gehäuft sollen gemessen werden. Siehe Streich-Holz.

*Abstreichen, bedeutet bey den Jägern: 1) Mit einer Leine oder Federlappen ein Feld überstreichen, die Lerchen zusammen zu treiben. 2) Wenn ein Raubvogel die Felder absucht, einen Raub zu bekommen, heißt es auch: der Vogel streicht ab.

*Abstreifen, heißt bey den Raubthieren, als: Wölfen, Luchsen, wilden Katzen, Füchsen, Dachsen, Mardern, Iltissen, Fischottern ꝛc. ingleichen den Hasen, die Haut, oder nach weidmännischer Redensart, den Balg, abziehen. Und obwohl der Bär auch ein Raubthier ist, so hat doch derselbe darin etwas Besonderes, daß seine Haut nicht Balg, sondern Haut genennt, auch derselbe nicht gestreift, sondern aufgeschärft und für zerwirkt gehalten wird, weil der Jäger ihn, seines Fettes halber, ganz zu zerlegen und zu zerwirken pflegt. Siehe Abziehen.

Abstreifung, Abschälung der Haut; s. Abschälung.

Abstricken, eine Nadel; siehe Stricken.

*Abstutzen, bey den Gärtnern, die Spitzen von den Ranken der Kürbisse wegschneiden; siehe Ausgeizen.

*Abstutzen, sagen auch die Tuchscherer, wenn sie ein Tuch oder einen wollenen Zeug zum erstenmal überscheren.

*Absuchen, heißt in der Jägerey, mit dem Hühnerhunde ein Feld aussuchen, ob Hühner zu finden sind.

*Absüssen, Lat. Edulcorare, heißt, wenn man etwas mit süssen Sachen süß macht. Wenn man z. B. die Aquavite mit Zuckerwasser absüssen will, so müssen die Zuckerwässer vorher also bereitet werden: auf eine Kanne Wasser wird ein halb Pfund Zucker genommen, und solches mit einander aufgesotten; hernach läßt man dasselbe erkalten, und alsdann wird davon so viel unter den abgezogenen Spiritus gethan, als er vertragen kann. Denn allzu stark ist er ohne Zuckerwasser nicht zu trinken. Hingegen, wenn man allzu viel Zuckerwasser darunter thut, so wird er davon nicht nur gar trübe, sondern auch zu schwach.

Absynthium, siehe Absinthium.

Abtauschen, nennt man im Handel und Wandel, wenn man eine Waare gegen die andere verwechselt, entweder Waare gegen Waare, oder mit gewisser Summe auf die Waare zu geben, dabey man auf seiner Hut seyn

muß, daß man die Waaren verstehe, und die Leute kenne, sonst kann man, statt des Nutzens, sich empfindlichen Schaden thun.

Abthon, Wiederthon, Lat. Adiantum aureum, Fr. Percemousse; siehe unter Moos.

***Abtragen**, sagt man von einem Berge, wenn solcher niedriger gemacht oder geebnet werden soll. Man sagt: Erde abtragen, um den unebenen Boden gleich zu machen; Fr. Vuider des terres. Wie es dann auch von der behutsamen Niederreißung eines Hauses gesagt wird.

***Abtragen**, von der Tenne, heißt in der Landwirthschaft, wenn die Drescher das ausgedroschene, geworfelte und rein gemachte Getreide, nach geschehenem Aufheben von der Scheuntenne, in Säcken auf die Böden tragen, und daselbst an gehörigen Orten ausschütten. Wenn der Aufhub stark und groß ist, wird ein Landmann besser thun, wenn er alles Getreide in Säcke bringen, solche in der Reihe hinstellen und abzählen läßt, auch im Abtragen ein Paar vertraute Personen hat, einen auf der Tenne, den andern auf dem Boden, die jeglichen Abtrag der Drescher, so viel deren sind, in der Zahl bemerken, da beyder Aufmerker Zahl der Säcke übereintreffen muß. Läßt man es aber den Dreschern ganz allein über, so kann viel Unterschleif geschehen. Zieht man die Säcke auf die Böden, so sind nichts desto weniger diese beyden Personen nöthig, deren einer so lange nicht von der Tenne gehen soll, bis alles abgetragen worden. Auf dem Boden wird jede Getreidesorte besonders, nach deren Beschaffenheit und Güte, zu Haufen geschlagen; dabey man wieder zu beobachten hat, daß die Säcke rein ausgeschüttet werden, besonders bey den leztern, da einige bösartige Drescher beym Ausschütten die Säcke unten einkneifen, und also eine Portion Getreide im Sacke behalten, und nachher, wenn sie in der Tenne Platz bekommen, unter dem Vorwande, als stäubten sie die Säcke aus, auf die Seite schaffen. Siehe Dreschen.

*Ab-

* **Abtragen**, den Leithund, heißt, wenn man denselben auf der Fährte genugsam gearbeitet hat, auf oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehn oder mehr Schritte seitwärts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niedersetzen. Solches Abtragen hat diesen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelassen wird, nicht weiß, wo er die Fährte verlassen, daher wieder munter hinaus schießt, und Lust zum Suchen bekömmt. Wenn man ihn aber jedesmal mit dem Hängeseile nach der Arbeit von der Fährte wegschleppen, und mit Gewalt abziehen wollte: so würde derselbe dadurch nur verdrossen, und endlich gar zu Schanden gemacht, und verderbt werden.

* **Abtragen**, heißt bey den Falkenieren, wenn sie die Blaufüsse oder Schlechtfalken zur wilden Aenten, Feldhühner und Reiherbeize abrichten und gebrauchen.

* **Abtreiben.** Dieses Wort wird bey den Jägern gebraucht; 1) bey einem Jagen, das Wildbret heraus jagen, heißt abtreiben. 2) Bedeutet Abtreiben so viel als wehren, damit das eingestellte Wild nicht in den Zeug falle. 3) Abtreiben, Abholzen oder Abmessen, ist ein Stück Holz niederschlagen lassen, zu Klaftern und Bauholz. Siehe Forst-Cameralwesen.

* **Abtreiben**, heißt bey den Papiermachern, das Papier oben und unten auf einem großen Reibeisen gleich machen. Es ist auch ein Forstterminus, und heißt so viel, als: das Holz abhauen; siehe Abholzen. Abtreiben geschieht auch an den Bienenkörben also, daß man sie auf die Krone sezt, so daß die Oeffnung oben ist. Das Flugloch wird fest zugemacht, und ein lediger Korb oben über die Oeffnung gesezt, dabey die Fuge an den Rändern mit Tüchern verwahrt wird, damit keine Biene heraus komme. Alsdann fängt man an, mit Fingern und Händen am untersten Korbe zu klopfen und zu trommeln, um die Bienen zu beunruhigen, die sich dann auch durch solches Geräusch, in den obersten

ledigen Korb hinauf ziehen, so lang man mit dem Anschlagen an den untersten anhält. Man kann auf solche Art, entweder den ganzen Korb, oder auch nur zur Hälfte, die darin befindlichen Bienen abtreiben. Den ganzen Handgriff, der bisweilen nöthig und oft vortheilhaft ist, beschreibt Grüwel, in seiner brandenburgischen Bienenkunst, S. 241 und 381 weitläuftiger. Siehe auch den Art. Biene.

* Abtrennen, heißt, wenn man zwo an- oder auf einander genähte Sachen mit der Schere, oder einem zarten Trennmesser, wieder von einander löst. Also werden insonderheit alle saubere Spitzen und Leinwandstreife von der Wäsche abgetrennt, wenn man Willens ist, dieselben waschen, und wiederum aufstechen zu lassen, damit jene im Waschen nicht so viel, wie die andre schlechte Wäsche, ausstehen dürfen.

* Abtreten, hat bey den Jägern eine vierfache Bedeutung: 1) Muß der Schütz abtreten bey dem Scheibenschießen, wenn ihm das Gewehr zum drittenmal versagt. 2) Wenn das Auergeflügel sich mit einander begeilet, wird gesprochen: der Hahn besteigt die Henne, und tritt sie ab. 3) Da eine Bache nicht schlagen kann, so braucht sie ihre Läufe; und wenn sie einen Menschen nun stößt, und unter sich bringt, so sagt man, sie tritt ihn ab. 4) Abtreten, Abdringen, Abgräseln, Abschneiden, oder Abzwingen, ist dasjenige, was der Hirsch mit seiner Schale abtritt. Dieses hirschgerechte Zeichen will ein Thier auch nachmachen, allein, es hat die Macht nicht; der Hirsch schneidet alles durch, als wenn es abgeschnitten wäre; das Thier aber zerquetscht nur, oder macht den Abtritt fasicht.

* Abtretung der Güter; siehe Bonis cediren.

* Abtretung eines Rechtes, einer Schuldforderung; siehe Cession.

Abtreufeln, siehe Abtriefen.

* **Abtrieb.** Dieses Wort ist denen Handwerkern, welche ihre Arbeit mit rohem Holze anheben, als Zimmerleuten, Böttchern und dergleichen, mit den Waldleuten, Förstern und Holzhändlern, in so weit gemein, daß, wenn sie eine gewisse Gegend Holz überhaupt besprechen, ihnen zugleich angedeutet wird, solches binnen einer gewissen Zeit abzuholzen, damit nach geschehenem Abtrieb, das junge Holz anwachse, und der Förster, solches zu hägen, nicht gehindert werde. Es heißt also überhaupt wegschaffen. Und eben daher kömmt es, daß die Handwerker und Manufacturiers, die auf Verkauf und Krämerey handeln, auch, wenn sie die Waare verkaufen, los werden und wegschaffen, solches den Vertrieb der Waare nennen.

* **Abtriefen**, Abtröpfen, Abtreufeln, wird insonderheit von dem Fette eines Bratens gesagt, wenn dieser mit dem Spieße am Feuer umgetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in ein hiezu untergesetztes Geschirr oder Bratpfanne herab tröpfet. Dieses Fett, und sonderlich von den Gänsen, pflegt eine rathsame Haushälterin fleißig zu sammeln, um damit entweder den Braten, währender Zeit, als derselbe am Feuer umläuft, immer zu begießen und saftig zu machen, oder, wo solches übrig bleibt, bey andern Speisen zum Schmelzen mit Nutzen zu gebrauchen. Die Köche, welche ohne Aufsicht handeln, pflegen vieles davon in das Feuer laufen zu lassen, um immer ein helles Feuer zu haben.

Abtrifft, ist ein Wort, welches man gemeiniglich nur vom Schafvieh zu gebrauchen pflegt; und man versteht darunter, wenn ein Gutsbesitzer das Recht hat, mit seinem Vieh, vornämlich Schafen, eines andern Grundstücke, es seyn Felder, Wiesen, oder Holzungen, entweder zu einer bestimmten oder unbestimmten Zeit, mit einer bestimmten oder unbestimmten Anzahl Vieh, zu beweiden, ohne daß der andere das Recht hat, ihm ein

Gleiches zu thun. Diese Art des Hütungsrechtes ist für die Aufnahme der Landwirthschaft nach der neuern Methode noch ungleich schädlicher, als die sogenannte Koppelhütung; weil derjenige, welcher in dem Besitze dieses Rechts ist, sich von dem andern, der diese Servitut auf sich hat, nicht die geringste neue Einschränkung dieses Rechts machen läßt; da hingegen bey der Koppel- oder gegenseitigen Hütung, es viel leichter geschehen kann, daß zwey Nachbarn durch die Einschränkung oder Abänderung dieser Koppelhütung, sich gegenseitige Vortheile wiederfahren lassen können.

Abtritt, Abtritt-Häuschen, heimliches Gemach, Secret, Lat. Latrina, Secessus, Fr. Aisance, ist der einem jeden nicht unbekannte und höchst nothwendige Ort bey einer Haushaltung, dahin der Mensch, seinen Leib zu erleichtern, Abtritt nehmen kann. Man legt denselben entweder im untersten Stockwerke, oder in verschiedenen Stockwerken eines Hauses, an. Derjenige Theil, welcher sich zwischen der Grube und dem Sitze befindet, wird die Röhre (der Schlund) Fr. Chaulle, genannt. Gemeiniglich bringt man daselbst eine Leitung an, welche aus verschiednen thönernen Röhren besteht, die im Französischen Boisseaux heißen, weil sie breit und nicht sehr lang sind. Beym Anschlage solcher gemeinen Schlünde, bestimmt man ausdrücklich, daß die Röhren vom Ausgange an bis an den obersten Sitz derselben, aus guten Boisseaux von gebranntem, wohlglasurten und inwendig mit Firniß bestrichnem Thon bestehen, ohne Bruch und Riß seyn, in einander gut passen, an den Orten der Einfügungen wohl gelöthet und verkittet seyn, und, so viel möglich, senkrecht stehen, nachher mit reinem Gyps überzogen und gut überstrichen seyn sollen. Der vordere Theil des Gefäßes des Schlundes, soll aus Zungen oder Scheidemauern (Languettes) von festem Stein, sechs Zoll dick, bestehen, worauf oben ein Stück Holz, vier bis sechs Zoll dick, ruht, welches gut anschließen

schließen muß, und zur Unterlage, oder zum Balken der sogenannten Brille von Tischlerarbeit, welche man darauf zu legen pflegt, dienet. Damit das etwann auf den Fußboden des heimlichen Gemachs laufende Wasser abfliessen könne, müssen, am Vordertheile des Sitzes, Löcher, der obern Fläche des Fußbodens gleich, angebracht seyn.

In ansehnlichen Häusern legt man noch eine andre Art von Secretschlund an; dergleichen man, unter andern, im Schlosse zu Saint Germain-en Laye antrifft. Man durchbohrt nämlich die Röhre, die ganze Dicke der Mauer hindurch, indem man an jeder Reihe oder Schicht Steine eine runde Oeffnung macht, und zwar so, daß allemal ein und zwanzig Zoll im Diameter an der Kante oder scharfen Ecke der obern, und fünfzehn an der Kante der untern Schicht, bleiben. Vermittelst drey Zoll Differenz, welche sich am ganzen Umfange befinden, hängt die Oeffnung des obern Steins über der Oeffnung des untern, wenn sie auf einander liegen, über. Unter diesen drey Zoll Ueberschuß, haut man, vermittelst eines Hohlmeißels, eine Kranzleiste oder Vertiefung aus, um das etwa an den innern Wänden einer jeden runden Oeffnung herabfließende Wasser abzuhalten, daß es sich nicht in die Fugen zwischen den Steinen wieder zurück ziehe. Beym Behauen der Fugen beobachtet man auch die Vorsicht, und macht daran, von der obern Reihe Steine an, bis an die Oeffnung des runden Loches, einen Zoll Abschuß, und hingegen geht durch die untere Schicht der Schnitt von der Kante der behauenen Seite des Steins, bis an die Oeffnung des runden Loches, hinauf; wodurch sich die steinernen Röhren dergestalt an einander schließen, daß sämtliche Fugen in einander abschüssig sind. Um die Verstopfungen, welche sich etwann bey diesen Röhren ereignen könnten, zu verhüten, muß die Reihe Steine, welche die Röhre oberwärts endigt, und unter den Sitz des Abtritts zu liegen kömmt, in ihrer runden Oeffnung nur

neun Zoll im Diameter haben, da dann alles dasjenige, was durch diese neun Zoll gegangen ist, nothwendig auch seinen Weg durch die andern Gegenden des Steins, deren Oeffnung ein und zwanzig, oder wenigstens fünfzehn Zoll, im Diameter beträgt, ungehindert nehmen wird. Ein solcher Schlund hat den Vortheil, daß man ihn in einer sichtbaren Mauer lassen, oder auch, im erfordernden Falle, hinten an einem Gebäude anbringen kann, ohne daß man das Geringste von durchdringenden Dünsten oder Materien empfindet.

Man behauptet ein Mittel ausfindig gemacht zu haben, wobey man die Secretgruben, anstatt in Zeit von zehn Jahren, nur erst nach dreyßig Jahren ausräumen lassen dürfe; wenn man nämlich in jedem Winter so viel Schnee, als nur immer hinein geht, hinein bringen lasse. Sollte dieses seine Richtigkeit haben, so wäre dieses Mittel nicht zu verabsäumen. Siehe auch den Artikel: Cloac.

Luftloch an einem heimlichen Gemache, Fr. Ventouse d'aisance, nennt man das Ende der bleyernen oder thönernen Röhre, welche mit der Secretgrube communiciret, und oben zum Dache hinaus geht, um den widrigen Geruch aus dem heimlichen Gemache abzuführen. Damit diese Absicht gehörig erreicht werde, muß das Ende einer solchen Röhre sehr breit seyn.

* Bey den Abtritten an den Wohnhäusern, muß man die Düngerstätte von den heimlichen Gemächern absondern, und von Grund aus vermauern, damit der Unflath derselben nicht in eines, oder in die Grube, zusammen fließen könne, weil bey ansteckenden Seuchen, und sonderlich, wenn die Ruhr grassirt, gesunde Leute dadurch angesteckt werden können. Die Abtritte sollen, des äußerlichen Wohlstandes halben, ganz ummauert, oder wenigstens unten herum durch eine Mauer abgesondert seyn. In die ganz vermauerten Abtritte werden an allen drey Seiten etliche

Oeff-

Oeffnungen, die zur Communication der Luft, folglich zur Gesundheit, dienen, gemacht; Andere lassen auch, die das Mauerwerk nicht gern wollen aufbrechen lassen, unten über der Grundmauer eine Thüre machen, um den Dünger heraus zu ziehen, oder zu räumen. Wie übrigens die Abtritte bequem anzulegen, und was sonst dabey in Acht zu nehmen, damit sie nicht durch den Geruch beschwerlich fallen, lehrt Daviller Vignola, auf der 201. Seite, wie ihn Sturm übersetzt hat. Auch giebt Herr *Genneté* in seinem, unter dem Titel: Purification de l'air croupissant dans les hopitaux, les prisons & les vaisseaux de mer, 1767, zu Nancy, auf 114 Octavs. nebst einer Kupfert. heraus gegebenen Werke, zugleich einen Bau von einer Heimlichkeit an, welche keinen Gestank von sich geben soll.

* **Abtritt**, Abschnitt, oder das Grâslein, wird auch von den Hirschen gesagt, wenn sie das Gras oder grüne Getreide glatt abtreten, wie abgeschnitten; das Thier thut es so nicht, sondern zerquetscht es nur. Auch kann man bey hartem Boden und trockenem Wetter, wenn man eine Fährte sieht, und nicht weiß, ob sie frisch sey, nur das abgetretene Gras gegen die Sonne halten: so wird man bald gewahr werden, ob es dürre geworden, oder noch grün sey. Ist es dürre, so ist der Abtritt den Tag nicht geschehen, ist es aber grün, so ist es gewiß frisch.

* **Abtrocknen**, den etwas naß gewordenen Jagdzeug wiederum austrocknen. Wenn starke Regen gewesen sind, begiebt sich das Wildbret aus den Dickichten auf die Schläge, oder an Hängen, und sömmert sich; dieses nennt man auch das Abtrocknen.

Abtröpfen, siehe Abtriefen.

Abtropf-Trog, Schüsselbret, Fr. Hérisson, nennt man ein, fünf oder sechs Fuß langes, Stück Holz, mit zwey oder drey Armen, um das Küchengeschirr, nachdem es gewaschen worden ist, daran abtropfen zu lassen.

Der

Der gemeine Mann nennt es Egouttoir, oder Esgoutoir, das eigentliche kunstmäßige Wort aber ist Hérisson.

* Abvisierung eines Baumes, ist nichts anders, als eine genaue Ausmessung der Länge desselben, wenn er noch auf dem Stamme steht. Dieses kann nun auf eine dreyfache Art geschehen. A) Mit einem Stabe oder Stocke. Man schneidet nämlich einen geraden Stock ab, oder man macht hiezu einen besondern Stab, der entweder unten spitzig, oder unten und oben gerade zugeschnitten ist; der Stab muß aber die Länge haben, daß, wenn man ihn dicht vor sich stellt, er just bis an die Augen treffe. Der Gebrauch davon ist Fig. 6 zu ersehen. Der Stab ist B, der Baum C. Gesetzt nun, ich will wissen, wie lang der Baum C, bis oben an den Ast D sey, (wir wollen hier z. B. 24 Ellen nehmen); so meß ich 24 Ellen von des Baumes Wurzeln von H in gerader Linie weg, wie die Linie E zeigt, bis an F aber meß ich von diesem Puncte des Stabes Länge wieder auf der Linie zurück. Kann ich nun den Stab nicht einstecken: so muß derselbe von jemanden gehalten werden, doch so, daß er perpendikulär stehe. Alsdann legt man sich platt zu Boden auf den Rücken, wie an A zu ersehen, und setzt die Füsse mit den Sohlen dicht an den Stab B unten an G. Hiebey ist aber zu merken, daß der Stab so hoch über der Erde stehe, als die Höhe des Mannes bis an die Augen ist. Hierauf visiert man gerade über den Stab, ohne Verrückung des Hauptes, daß man sich nicht mit demselben aufrichte, sondern so platt auf dem Boden liegen bleibe, und also nach dem Baume, und nach D ziele, wie die Linie I zeigt. Sodann merkt man sich den Fleck, welcher eben über dem Stocke in die Augen gefallen. Dieses wäre also die Höhe von 24 Ellen, und eben so hoch, als wie die Länge, wo man mit den Augen gelegen hat. Will ich nun den Baum fällen lassen, so muß ich die Höhe des Stockes

und

und den Span des Hiebes rechnen; z. B. den Stock nehme ich für eine Elle, den Kerb des Hiebes für $\frac{3}{4}$ Ellen, und rechne solches von den 24 Ellen ab; so bleibt $22\frac{1}{4}$ Elle, welche der gefällte Baum bis an den bemerkten Fleck hat. B) Mit einem hiezu verfertigten Triangel-Instrumente, welches Fig. 7. nachgesehen werden kann. Bey demselben ist B der verfertigte Triangel, welcher von drey fein gehobelten Latten gemacht wird. Diese sind 2 Zoll breit, und 1 Zoll stark. Der Winkel ist b a c. Die Länge aus a nach b, 12 Zoll, und von a nach c, 12 Zoll, wie die Seiten d und f bemerken. Die schräge Seite ist mit e bezeichnet. Es müssen aber diese Latten rechtwinklig in einander gezäpft und befestigt seyn. Ferner habe ich einen langen Stab, woran das Instrument an der Seite d mit Schrauben angemacht ist. Des Stabes Höhe ist am füglichsten, wenn er die Länge hat, daß, wenn ich von b nach a sehe, ich gleich die Höhe bis an meine Augen habe. Der Baum auf dem Risse ist K. Will ich nun die Länge desselben bis an L wissen: so schraube ich meinen Winkel an den Stab G, nehme denselben vor mich, gehe rückwärts in gerader Linie vom Baume weg, visiere aus dem Winkel b nach dem rechten Winkel a, ob ich auch die gerade Linie nach dem Baume habe. Sodann muß ich auch eine Bleywage bey mir haben, und dieselbe auf die Seite an f setzen, daß also auch der Winkel mit seiner untern Linie wagerecht stehe. Oder, ich mache zugleich eine Wage in den Winkel also: ich hänge oben an einem Schnürlein eine unten zugespitzte kleine eiserne Kugel; unten auf der Seitenlatte f wird eine eiserne Spitze eingeschlagen, jedoch nach der obern perpendikulär, daß die herunterhängende eiserne Kugel mit ihrer Spitze unten auf die eingeschlagene Spitze genau treffe. Wenn ich nun, wie gedacht, aus b nach c den begehrten Fleck an L habe, wie die Linie M bezeichnet, und mein Instrument fest und wagrecht, auch nach dem

Baume

Baume gerade steht, daß ich eben die Linie O nach N habe: alsdann meß ich von meinem Stabe und Instrument auf den Boden, an P bis an den Baum K. Befinde ich, daß ich 63 Fuß habe, und ich rechne einen Fuß für den Winkel meines Instrumentes dazu: so habe ich 64 Fuß. So hoch ist der Baum von N bis an L. Alsdann rechne ich die Höhe meines Stabes G für $5\frac{1}{2}$ Fuß dazu, wie aus folgendem zu ersehen:

64 Fuß die Linie O,
$5\frac{1}{2}$ Fuß die Höhe des Instrumentes,
$69\frac{1}{2}$ Fuß;

Davon abgezogen 2 Fuß des Stockes Höhe,
$1\frac{1}{2}$ Fuß der Kerb oder Span zum Fällen.
$3\frac{1}{2}$ Fuß.

66 Fuß bleibt also für des Baumes Höhe, und so lang ist der Baum bis an L.

C) Endlich kann die Höhe eines Baumes noch auf folgende Art gemessen werden, welche aber nicht anders, als wenn die Sonne scheint vorgenommen werden kann. Man nimmt einen Stock, steckt denselben etwas vom Baum ab, daß er im Sonnenschein stehe, bemerkt aber, daß er entweder 2 oder 3 Ellen lang sey. Gesetzt nun, der Stock ist 3 Ellen hoch: so messe ich den Schatten des Stockes, der z. B. 6 Ellen wäre. Nachher messe ich auch den Schatten des Baumes. Befind ich, daß derselbe 60 Ellen ist: so rechne ich nach der Regel de Tri aus, da 30 Ellen zum Facit heraus kommen wird: wie aus folgendem zu sehen ist:

Schatten Stock.
6 Ellen giebt 3 Ellen, was giebt 60 Ellen Schatten?

3
180

180 | 30 Ell. Fac.
66

Oder:

Oder:

3: Ell. Schatten giebt 2 Ell. Stab; was 45 Ell. Schatten?

2

90

90 | 30 Ell. Fac.
33 |

Abutilon, Fr. fausse Guimauve, siehe Pappelsamnet.
Abutilon Avicennae, siehe Ketmia.
Abutonon, siehe Abrotanum.
*Abwachen, siehe Bestecken.
*Abwägen, Abwiegen, Lat. Librare, heißt insgemein, Waare gegen ein angenommenes Gewicht halten, wie schwer es sey, dabey eine gute und richtige Wage, abgerichtete (justirte) Gewichte und redliche Wagbediente erfordert werden. Bey diesem Abwägen kommen im Handel und Wandel mancherley Termini vor, als: das Tara auf, und in den Centner, das Fusti, Sporco, oder Brutto, Netto. Das Gewicht der Waare mit dem Gefäß, worin sie ist, wird Sporco oder Brutto genannt; das Gewicht des Gefäßes, als: Fässer, Kisten, Säcke, Körbe ꝛc. nennt man das Tara; das Gewicht der bloßen Waare aber, ohne Gefäß, nennt man das Netto. Weil aber nicht allezeit die Waaren aus den Kisten gehoben werden können, so giebt man etliche Pfund auf oder in den Centner, da das Tara auf den Centner dem Verkäufer, das Tara in den Centner dem Käufer nützlicher ist. Wenn in den Waaren, vieles Unreine, als: Staub, verdorben Gut, oder anderer Mangel sich befindet, so wird nach einem gewissen Verhältniß eine Zahl der Pfunde angesetzt, und solche vom Centner abgezogen, um dadurch die Waare, so viel möglich, als netto betrachten zu können; diesen Abgang nennt man Fusti. Wie man mit diesen Rechnungen verfahre, wird ein Hausvater bald überlegen können, wenn er ein wenig des Rechnens erfahren ist.

In

In einem andern Verstande heißt Abwägen bey den Architecten, das Gefälle eines Flusses oder Brunnens, in Ansehung der Höhe eines Orts gegen den andern, durch eine Wasserwage bestimmen, und also abmessen, wie viel ein Ort dem Mittelpuncte der Erde näher sey, als der andere. Weil es nun auf Feld- und Landgütern öfters vorfällt, daß man ein Wasser gern zu seinem Nutzen einleiten möchte, so kann ein guter Hausvater durch eine simple Wasserwage bald die Entscheidung machen, ob das Wasser, oder die Lage des Erdreichs das Gefälle angebe, daß es anlaufen kann. Diese Arbeit ist also von Wichtigkeit, und wird unumgänglich erfordert, wenn Flüsse von großen oder kleinen Wässern zusammen geleitet, oder Kanäle durch das Land geschnitten werden sollen, die Schifffahrt zu befördern, da dann auf das Gefälle zuvörderst zu sehen, und die Schleusen solchen Gefällen gleichsam ihre lebendige Kraft geben. Siehe Wasserwage.

Neuerer Zeit hat man zu Paris, wegen einreißenden Holzmangels, das Abwägen des Holzes, in Vorschlag gebracht, um dadurch zu erforschen, wann es vortheilhafter sey, ein Holz wieder zu schlagen. Hierin hat Herr von Reaumür viele Vorschläge gethan, welche aus ihm Büffon, aber ziemlich verwirrt vorgetragen hat. Ersterer behauptet, daß man durch das Abwägen erfahren könne, ob es vortheilhafter sey, ein Holz in 10 Jahren, oder in 15 Jahren, oder länger hinaus, zu fällen, wenn man nämlich das jedesmal, z. B. in 10, wieder in 15, in 20 Jahren, gefällte Holz fleißig abwägt, und anmerkt, wie die Gewichte sich verhalten, da dann, durch Vergleichung der Gewichte, der Zusatz des Schlagholzes erkannt werden könne. Ob alle Holz- und Forstverständige diesen Vorschlag billigen werden, zweifelt man, indem man nach äußerlicher Beurtheilung des Holzes dessen Schlagbarkeit genau beurtheilen kann, ohne auf das weitläuftige Abwägen zu verfallen, welches in vielen Fällen nicht einmal die Wahrheit entdecken

decken würde; denn, wie oft stehn zween Bäume im Holze, die einander in der Stärke durchgehends gleich, in den Aesten aber ungleich sind, deren Unterschied öfters einige Centner betragen kann, daraus man die Unrichtigkeit und Weitläuftigkeit dieses Vorschlags deutlich erkennen wird.

Das Abwägen fällt auch bey dem Salzwasser und den Salzsiedereyen vor, damit man nicht allein die Menge des Salzes erforschen möge, das sich im Wasser aufgelöst, sondern auch die Schwere eines Salzwassers bestimme, das von einem Salze, so viel als es konnte, in sich genommen hat. Man braucht hiezu die bekannte hydrostatische Wage. Am leichtesten aber kömmt man davon, wenn man sich eine runde Glasflasche mit einem kurzen Halse machen läßt, welche in dem Halse keine größere Oeffnung haben muß, als daß eine Rabenfeder hinein geht; diese Glasflasche wird auf die Wageschale einer Schnellwage gesezt, und in die andere Schale wird so viel Gewicht gelegt, als der leeren Flasche gleicht. Alsdann füllt man die Flasche mit frischem Quell- oder Brunnenwasser, bis oben an den Hals, an, trocknet dieselbe rings herum ab, sezt sie in die eine Schale; in die andere legt man zuvor justirte Gewichte, welche des leeren Glases Schwere gleich sind; hierauf legt man in eben dieselbe Schale noch so viel Gewichte, als erfodert werden, den Wagebalken in das Gleichgewicht zu sezen; dieses leztere Gewicht macht die Wasserschwere aus, welche man mit 64 bezeichnet, nachgehends halbirt man diese Schwere vermittelst einer Abgleichung, und bezeichnet die Hälfte mit 32; dieses wieder halbirt, giebt 16, und so fort, dergleichen kleinste Gewichte bey Einigen Pfennige genennt werden. Will man nun die Schwere eines vorkommenden Salzwassers untersuchen, so füllt man die Flasche davon gleich voll an, trocknet solche wohl ab, und sezt diese eingefüllte Flasche auf die Wageschale, in die andere aber lezt

man die beschriebenen Gewichte, oder statt deren ein Gewicht, das mit der Schwere des Wassers und der Flasche gleich steht; in diesem Falle wird die Flasche voll mit Salzwasser einen Ausschlag geben, daher man nur von dem abgegleichten Gewichte der Pfennige so viel zu diesem zusammengesetzten Gewichte legen darf, bis der Wagebalken in das Gleichgewicht steigt, so werden diese eingelegten Pfenniggewichte die Stärke der Sohle anweisen, daraus man erkennen kann, ob die vorkommende Sohle versiedenswürdig sey, dabey also die Erfahrung die Gewißheit an die Hand geben muß; das übrige kann man durch die Kubikrechnung bald ergänzen.

Ein Mehreres s. im Art. Salz-Sieden.

* **Abwässern**, wird insbesondere von Moor- und Torffeldern gesagt, siehe Austrocknung.

Abwaschen, Fr. Laver, siehe Waschen.

* **Abwechselung mit Feldfrüchten**, Abwechselung der Getreidesaat. Sogar der fruchtbarste Boden ist nicht immerfort im Stande, einerley Getraide zu tragen. Wiederholte Versuche lehrten die Römer, daß, nächst der abwechselnden Ruhe des Landes, wie **Plinius** anmerkt, nach Wolfsbohnen, Wicken, Bohnen, oder andern solchen Gewächsen, die den Erdboden fruchtbar und fett machen, Weizen gesäet werden kann. Die vernünftigste Abwechselung der Getreidearten, die irgend ein Schriftsteller seit der Zeit der Römer angegeben hat, ist diejenige, die **Camillo Tarello** anräth. Seinen, dem Rathe von Venedig im Jahre 1566 vorgelegten Entwurf hierüber, findet man in **Mills** übersetzten vollständigen Lehrbegriff der prakt. Feldwirthsch. I. Band, S. 386 — 391. Auch findet man eben das. S. 391, fgg. die Beschreibung der Arten, wie die französischen Landwirthe mit ihrem Getreide abzuwechseln pflegen. **Home** giebt in seinen Principles of vegetation, S. 162. sehr vernünftige Gründe von den Vortheilen an, die aus der Abwechselung mit den Früchten

ten entstehen, und schreibt sie den verschiedenen Wirkungen ihrer Wurzeln zu. Um eine kurze Anleitung zu geben, wie ein Landmann mit seinen Früchten abwechseln, und dadurch sein Feld bey Kräften, und von Unkraut rein erhalten soll, wollen wir setzen, daß in einem festen leimigen Boden auf das Ruhejahr Weizen gesäet, und das Feld, indem es im Winter umgerissen liegen bleibt, im Frühlinge zur Bohnensaat bestellt wird. Da es unumgänglich nöthig ist, diesen Boden, nachdem die Bohnen weg sind, beständig umzuarbeiten, so bleibt das Feld, den Winter über, umgerissen liegen, und wird im Frühlinge zu Gerste und Kleesamen bestellt. Der zweyte Klee kann das folgende Jahr fein bey Zeiten eingeackert werden, damit man Zeit habe, das zweytemal für den Weizen zu pflügen. Nach dem Weizen können Bohnen, Erbsen, oder irgend eine Art Wurzeln gesäet werden, so wie es der Hauswirth für gut befindet. Nach diesem kann man noch einmal Hafer davon nehmen, als eine Vorbereitung zur Ruhe. Solche hat dergleichen Boden mehr nöthig, als leichtes Erdreich. Wenn die Erde gemächlich locker gehalten wird, so hat man mehr Nutzen auf solchem Boden, wenn man rothe oder gelbe Rüben, als andere Rüben, darauf erbaut. Denn er wird gern weich, wenn die Schafe sie von dem Felde wegfressen; es müßte dann überaus gute Witterung seyn. Winterwicken kann man säen, die man wegnimmt, ehe die Gerste gesäet wird. Andrerseits müssen, wenn der Erdboden leicht ist, Steckrüben gesäet werden, sobald man das Feld nach dem Weizen ackern kann. Dadurch wird die Erde zu einer Gersten- und Kleesaat bereitet, nach welcher Weizen auf der ersten Furche gesäet werden kann, wenn der Erdboden gut bey Kräften ist. Erbsen, Potatoes, eine Wurzel aus Westindien, oder andere Wurzeln können gehöriger Weise auf den Weizen erfolgen. Und so wird etwa der Landwirth, nach seinen eigenen Einfällen, mit seiner Einrichtung nach Beschaffenheit

dessen, was er zu Markte führen kann, oder in seiner Wirthschaft braucht, abwechseln.

Eine lesenswürdige Anweisung, wie man bey Abwechslung mit Küchen- Specerey- und Kornfrüchten die Aecker 18 Jahre hinter einander ohne Brache und frische Düngung alljährlich mit Nutzen bestellen könne, findet man in Reicharts Land- und Garten-Schatz, V. Th. S. 1—81. Nach dem Inhalte derselben soll man zum Anfange der 18jährigen Bestellung eine solche Frucht erwählen, welche eine starke Düngung mit 24 Fudern vertragen kann, ohne sich zu überwachsen, oder sonst einen Schaden zu nehmen, und zwischen welcher man das von der frischen Düngung häufig hervorkommende Unkraut bequem hinweg schaffen kann; wozu sich das Weißkraut, Blumenkohl und andere Kohlgewächse am allerbesten schicken, welche auch daher öfters im andern Jahre wieder darauf gebracht werden. Ferner soll man stark auszehrende Früchte, wie die Wurzelgewächse, und besonders die Pastinaken, Möhren und rothe Rüben, niemals etliche Jahre hinter einander, oder doch sehr oft, auf einem Acker bestellen; denn da dieselben den Acker sehr aussaugen, so werden die ihrer Natur gemäßen Theilchen gar bald dergestalt aus der Erde heraus geholt, daß die Wurzeln in den folgenden Jahren nicht Nahrung genug finden, und also unmöglich recht anschlagen und gerathen können. Daher muß man, nach den Wurzelgewächsen, und hauptsächlich nach Möhren- und Pastinakwurzeln, Specereyfrüchte erwählen, und mit Mohn, Safflor, Fönugräc, Anieß, großen Garten- oder Futterbohnen, allerhand andern Phaseolen oder Bohnen, Hirse, Canarienfaat u. d. gl. wie auch mit Kornfrüchten abwechseln, welche alle das Land nicht so sehr aussaugen, und demselben gleichsam wieder eine Ruhe geben, daß man hernach dann und wann wieder Wurzeln darauf bringen kann. Bey der Ausübung und Anwendung

dieser

dieser Abwechselung mit den Früchten müssen eigenes Nachsinnen, angestellte Versuche, und die dadurch erlangte Erfahrung einander beständig die Hand bieten.

Von Abwechslung der Felder und Arten des Samens, siehe die nach Grundsätzen und Erfahrung abgehandelte schlesische Landwirthschaft (von H. G. v. D.) I. Th. Breßl. 1771, gr. 8. Cap. 9, S. 143—149.

Von Veränderung und Düngung des Saatkorns, s. das 68. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769.

Du changement des productions, s. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, Tom. VI. à Paris, 1762, 8. S. 101—113. Du changement des semences. s. im VII. Th. dess. S. 31—45. De l'ancien labourage, S. 115—158. De la nouvelle culture, S. 259—282.

Gottl. Rammelt von Umwechslung der Feld- und Garten-Früchte und des Samens: st. in D. G. Schrebers Neuer Cameralschr. IX. Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 144—150. desgl. in dessen gemeinnütz. Abhandl. 2. Th. Halle, 1771, 8. S. 215—221.

Ge. Cour. Stockhausens Anmerkung von Abwechslung mit verschiedenen Gewächsen: st. in dessen Beyträgen zur Rechtsgelarth. ꝛc. I. B. 1. St. Fr. a. M. 1769, 8. S. 94, f.

✡ **Abwechseln**, bedeutet bey den Jägern: 1) Abändern oder aufmachen die Wechsel an einem Jagdzeuge. 2) Hirsch, Sau und Wildbret, wenn dieses stumpfe Schalen hat, wird gesagt: es hat die Schalen abgewechselt, oder abgewechselte Schalen. 3) Siehe Abwechseln, bey Ablösen.

✡ **Abweiden des Getreides.** Manche lassen ihr Getreide, wenn es zu stark steht, von dem Viehe abfressen; allein dadurch verzögert man den Wachsthum und die Reifung desselben gar sehr, und das Getreide wird dadurch allen Zufällen ausgesetzt, welche sich bey einer späten Aernde einzufinden pflegen.

Von den Folgen, dem Nachtheile oder Nutzen des Abweidens, s. Hrn. von Graffenried Abhandl. von dem Nutzen und Nachtheile des Weidganges, im 3. St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. S. 108, fgg.

✡ **Abweifen**, heißt, den an einem Rande oder Rocken gesponnenen Garnfaden, oder den gemachten Zwirn von der Spindel oder Spuhle über ein besonders dazu verfertigtes Werkzeug, welches eine Weife heißt, ziehen, und denselben in gewisse Gebinde, vermittelst ei-

nes darzwischen geschlagenen Fadens, brinzen, bis deren Anzahl eine volle Strehne ausmacht. S. Haspel.

* Abwerfen, heißt in dem Forst- und Holzwesen, von einem Baume die Aeste herab nehmen, und den Stamm gleichwohl noch stehen lassen. Dieses geschieht insgemein, wenn entweder die Raupen in Menge die Aeste verderbt und ausgesozen haben, oder sonst eine Krankheit an den Baum gekommen ist, darauf dann wieder frisch gepfropft, und der Baum zu fernerem Nutzen beybehalten wird.

Die Jäger verstehen durch Abwerfen, theils das Abstoßen der Geweihe oder Gehörne bey den Hirschen und Rehböcken, welches im März und April, bey geringen Hirschen auch erst im May geschieht; theils wenn nach vollendeter Jagd die Tücher und Garne wieder abgenommen und gehörig zusammen geschlagen werden.

Von dem Abwerfen des Hirsches entsteht unter den Jägern die Spaßfrage: Wann der Hirsch am niedrigsten gehe? Antwort: Wann er das Gehörn abgeworfen hat. Zu dieser Zeit findet man die Hirsche in lichten Stangenhölzern, indem sie, wegen ihren weichen Kolben, die Dickichte, um sich nicht anzustoßen scheuen. Wunderbar ist es, daß der Rehbock im November abwirft, und also bey einfallender starker Kälte wiederum aufsetzen kann.

Nicht minder wird Abwerfen auch von dem Ertrage eines Gutes, Hauses oder Gewerbes gesagt, wie viel nämlich nach Abzug der herrschaftlichen Steuern, und anderer beym Gute, Hause oder Gewerbe nothwendiger Unkosten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibt, dahin Gewinn- und Verlustanschläge gehören.

Abwiegen, siehe Abwägen.

Abwinde, siehe unter Aöspuhlen.

* Abwinden, geschieht, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bey den Aufzügen, herab gelassen wird; inzleichen, wenn der Strick am Bratenwender, der bey dem

dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelst der Gewichte nach und nach herunter gezogen wird.

Abwinden, nennen auch die Hausmütter, wenn sie einen großen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen nach und nach abziehen, und zum bequemern Gebrauch in kleinere Theile oder Knäule vertheilen. Vornämlich aber kömmt dieses Wort bey den Seidenmanufacturen vor, wo die Seidenwinder die Seide auf Röllchen abwinden, damit dieselbe hernach weiter mannigfaltig duplirt und gezwirnt werden könne, wozu man hernach Zwirnmühlen und dergleichen hat. Siehe Abspuhlen.

Abwipfeln, Abkolben, Fr. Receper oder Reseper un arbre, ist ein Gärtnerwort, und heißt, einem Baume den ganzen Wipfel abschneiden, um entweder von einer andern Art darauf zu pfropfen, oder, daß er neue Aeste treiben, und wieder jung werden soll.

In den Wäldern nennt man eine Holzung abstoßen oder abkolben, wenn man dieselbe, ehe sie zu derjenigen Größe gelangt ist, welche man sie erreichen lassen wollte, abhauet. Man nimmt dergleichen bey schwachen Holzungen vor, um ihnen neue Kräfte zu verschaffen.

Forstverständige behaupten, daß man die neuen Wiederbepflanzungen eines Waldes mehrmal abkolben müsse. Es ist dieses, ihrer Meinung nach, eine allgemeine Regel, welche gar keine Ausnahme leidet. Das Abkolben, sagen sie, veranlaßt die Bäume, viel Wurzeln in die Erde zu schlagen. **Dühamel** aber hält dafür, daß dieses Verfahren vielmehr das Wachsthum der Wurzeln zurück halte. Eine Menge Versuche, welche derselbe in seiner Physique des arbres, anführt, scheinen unwiderleglich zu beweisen, daß die Bäume um so viel mehr in Wurzeln schlagen, je mehr Aeste sie haben. Uebrigens räth man, die Holzungen, welche zum Gehäu bestimmt sind, oder nach einer gewissen Zeit abgehauen werden sollen, abzukolben, damit mehr Stockkämme (Brins de souche) hervorkommen, und das Gehölz sol-

dergestalt dicker werde. Er ist auch der Meinung, daß man die schwachen Holzungen abkolben müsse, vornämlich diejenigen, welche im Gipfel absterben, um, anstatt des schwachen und abstehenden Gehölzes, ein neues, gesundes und lebendiges herzustellen.

Wenn ein Gehölz, welches aus Noth hat abgekolbet werden müssen, zu Oberholz oder Ziehung hochstämmiger Bäume bestimmt ist, so muß man dem Baume, wenn er eine Höhe von fünf bis sechs Fuß erreicht hat, die Aeste abschneiden, so daß auf jedem Stummel nur ein einziger lebhafter Stock stehen bleibe. Hingegen würde man unrecht thun, Bäume, welche in einer Baumschule, die zur Anziehung hochstämmiger Bäume bestimmt ist, gut fortkommen, abzukolben. Siehe auch Köpfen.

* **Abwürgen**, heißt: 1) einen Vogel umbringen oder todt machen, da man ihm den Kopf eindrückt. 2) Wenn die Hunde einen Dachs oder Fuchs gefangen, und solchen todt beißen, heißt es auch: die Hunde würgen ab. Ein gewürgter Dachs oder Fuchs liegt öfters, als wenn er steintodt wäre; es ist dieses aber nicht. Man darf also nur einen Eimer kalt Wasser nach und nach über solchen herschütten, so erholt er sich wiederum, daß er von neuem gehetzt werden kann.

Einem starken Vogel dreht man den Kragen nicht um, oder beißt ihm den Hals durch, sondern man nimmt eine Feder aus dem Flügel, und steckt diese dem Vogel ins Genicke. Siehe Abknicken.

Abwürzen, Würzen, geschmackt, oder schmackhaft machen, Lat. Condire, Fr. Assaisonnement, heißt, die Kunst, eine Speise zuzurichten, daß dieselbe schmackhafter werde. Im erweiterten Verstande versteht man darunter auch alles das, womit eine Speise gewürzt wird, als: Salz, Pfeffer, Zimmet, Gewürznelken, Champignons, Spitzmorcheln, Trüffeln, u. d. gl. Die ganze Kunst des Kochs beruht fast auf nichts anderm, als dergleichen Gewürz auf die gehörige Art zu gebrau-

gebrauchen. Diese Kunst ist fast allen wohl eingerichteten Nationen gemein; allein, sie ist nicht überall auf einen gleichen Grad der Verfeinerung gebracht. Eine geraume Zeitlang, waren Salz, Honig und Milchrahm die einzigen Ingredienzen, zum Abwürzen des Fleisches. Man war damals weiter auf nichts bedacht, als dasselbe gesünder zu machen, indem man es durch die Art dieser Zurichtung leicht verdaulicher zu machen suchte; heutiges Tages aber läßt man es bey dergleichen einfachem Abwürzen nicht bewenden.

Abyme, oder Abysme, ist ein französisches Kunstwort der Lichtzieher, und bedeutet die Talggrube, den Talgtrog, oder ein hölzernes Geschirr, worein das geschmolzene Unschlitt gegossen wird, worein sie ihre Dochte, zu Ziehung ihrer Lichter, eintunken. Dieses Geschirr, dessen Oeffnung ablang-viereckig ist, besteht aus vier hölzernen Bretern. Diejenigen, welche die großen Seiten dieses Parallelogramms ausmachen, sind viereckig, und gehen unterwärts in einen spitzigen Winkel zusammen; die beyden andern sind dreyeckig. Man verfertigt sie auch von Blech, oder einem ausgehöhlten Stücke Holz.

* Nach **Duhamel's** Beschreibung der Kunst des Lichtziehens, deren deutsche Uebersetzung sich im I. Bande des Schauplatzes der Künste und Handwerke; Berl. Stett. und Leipz. 1762, gr. 4. S. 45 — 106, n. 3 K. T. befindet, ist dieser so genannte Abyme, oder Talgtrog, den die Lichtzieher sehr übel die Form (Moule) nennen, und der ehedem die Talggrube hieß, ein hölzernes Gefäß, gewöhnlicher Maßen von Nußbaumholz, in der Figur eines länglichen Dreyeckes oder Prisma, welches gewisser Maßen einen Mühlenrumpf von viereckiger Gestalt vorstellt, und sehr gut zusammen gefügt seyn muß, um den geschmolzenen Talg aufzubehalten. Die zwo großen Seiten, welche man Wanzen (Joues) nennt, haben inwendig zwey Fuß Höhe, und die Oeffnung hat nur zehn Zoll Breite, bey

drey Fuß Länge. Die kleinen dreyeckigen Seiten, welche man die Köpfe der Lichtform (Têtes du moule) nennt; gehen senkrecht in die Höhe. An jedem Kopfe befindet sich ein hölzerner Griff, woran man die Form ganz bequem von einem Orte zum andern tragen kann. Dieser prismatische Trog, der sich unten fast in einen Winkel endigt, ruht auf einer erweiterten Einfassung, welche man den Fuß oder Schuh (Sabot) nennt, und aus einem starken Stücke Holz besteht, welches mit einer Leiste, in Gestalt einer Rinnenleiste, eingefaßt ist, und dazu dient, daß der darauf fallende Talg in die Höhle des Gestelles ablaufen könne; oder auf einem Fußgestelle, wodurch er um sechs Zoll höher wird, und welches das Tablett der Form (Tablette du moule) heißt.

* **Abzählen**, Abzehlen, ist eine Verrichtung, da man entweder im Felde, die aufgebundenen Garben abzählt, und in Mandeln setzt, oder hernach die auf unterschiedenen umherliegenden Feldern aufgesetzten Garben nach Schocken abzählt. Oder: da eine sorgfältige Hausmutter ihren Vorrath von Früchten und mancherley Eßwaaren der Zahl nach überschlägt, und zu ihrer Nachricht fleißig aufschreibt, was von dergleichen vorhanden. Siehe auch Abzehenden. In den Forsten werden die Bäume abgezählt; siehe allgem. ökon. Forst-Magaz. III. B. S. 5, und 58.

* **Abzäumen**, pflegt man von den Pferden zu sagen, wenn ihnen der Zaum abgenommen, und statt dessen, eine Halfter angelegt wird, welche muthwillige Pferde manchmal abreißen; daher einige in solchem Falle rathen, daß man dergleichen Pferde mit einem schlechten Band anlegen solle, damit, wenn sie mit Gewalt daran reißen, sie zurück schlagen und erschrecken, und nachher diese Gewohnheit ablegen.

* **Abzapfen**, nennt man, wenn Wein, Bier, Kofend und dergleichen Getränke aus einem großen Gefäße in kleinere

kleinere abgezogen werden, um sie näher und bequemer bey der Hand zu haben; oder wenn die Wäscherinnen und Garnsieder die über die Wäsche oder Garn gezossene Lauge, so eine Zeitlang darüber gestanden, um den Unrath aufzulösen, vermittelst eines unten an dem Gefäße gezogenen Zapfen, in den Laugzober wieder ablaufen lassen. Siehe Laugen der Wäsche.

Abzapfen, abgraben, ableiten, abstechen, Fr. Saigner, sagt man von einem Sumpfe, Graben und Flusse, wenn man Canäle ziehet, um dieselben zu entleeren, auszutrocknen oder zu schwächen, damit das Wasser davon an einen niedrigern Ort abfließe. Siehe Austrocknen der Sümpfe, Wässer, Wassergänge unter der Erde.

✲ Abzehenden, heißt, den Zehenden von den Feldfrüchten, vor deren Einführung, demjenigen, welchem er gebührt, z. B. den Schnittern, welche das Getreide um den Zehenden abgebracht, Priestern, Herrschaften ꝛc. nach abgezählten Schocken, Mandeln und Garben zutheilen und anweisen. Hiezu werden von Herrschaften einige Zehendknechte bestellt, welche die Garben und Büschel, oder bey dem Obste die Hunderte, Schocke u. d. gl. abzählen, und jedesmal das zehente Stück beyseit legen, da es dem Zehendknechte, oder dem, der abzehendet, frey steht, im Anfange des Zählens eine oder zwo Garben oder Büschel liegen zu lassen, und bey den dritten oder vierten zu zählen anzufangen, damit sich kein Betrug einschleichen könne, weil die Bauern öfters die zehnte Garbe kleiner binden, und hiedurch den Zehenden unrichtig abtragen wollen. Siehe Zehend.

Abzehlen, siehe Abzählen.

Abzeichnen, siehe Abstecken.

Abzeichnung, siehe Abriß.

Abzieh-Feile, siehe Feile der Goldarbeiter.

✲ Abziehen, bedeutet bey den Jägern: 1) Ein gespanntes Gewehr loslassen; heißt auch abdrücken, abschießen. 2) Wenn der Leithund eine falsche Fährte angefallen hat, und

und von dieser hinweg gezogen wird, so nennt man dieses: von der Fährte abziehen. 3) Wenn nach geendigter Jagd die Jäger nach Hause gehen dürfen, spricht man: die Jäger ziehen ab. 4) Wird Abziehen anstatt Ausziehen oder Streifen von einigen gebraucht.

Wenn der Leithund eine falsche Fährte angefallen hat, wird er also bestraft: Pfuy Gesellmann oder Knechtel, so es ein Hund; bey der Hündin aber Haile oder Heele gesagt, Pfuy, laß nach, unrecht; Pfuy Rehe, pfuy Hase, laß nach! giebt hierauf dem Hunde eine kleine Strickfen, zieht ihn von der falschen Fährte ab, und spricht ihm aufs neue zu: Hin hin, ha, haho, Hirsch laß sehn, rechts suchs naus! oder nach anderer Mundart: Hu höcht Knächtel, Hierschel, hu Hirschel, recht suchs naus!

* Abziehen, heißt bey dem Salzsieden so viel, als die Pfanne vom Herde losmachen und ausheben, wenn sich zu viel hartes verbranntes Salz angelegt hat. Bey dem Barbierer und Bader, das Schermesser schärfen, siehe unter Schermesser. In der Haushaltung, wenn Knechte und Mägde nach verflossener Dienstzeit und gehörig aufgesagtem Dienste solchen verlassen, oder aus ihrer Herrschaften Dienst ziehen, und in eines andern sich wiederum begeben; da sie dann kurz vorher alles dasjenige, was sie während ihrer Dienstjahre unter ihren Händen und Aufsicht gehabt haben, treulich und von Stück zu Stück ordentlich und rein übergeben sollen.

Abziehen, bedeutet auch so viel als den Balg, das Fell oder die Haut von einem geschlachteten Vieh oder Fische, die man verspeisen will, abstreifen, oder herunter ziehen. So pflegt man auch allerley Geflügel die Haut abzulösen, und solche, indem die Federn daran gelassen worden, behutsam wieder zusammen zu nähen, und mit Rehhaaren auszustopfen. Siehe Abstreifen.

Abziehen, den Wein, oder Ablassen, Fr. Soutirer; siehe unter Wein.

Abziehen, den Branntwein, ist, wenn man den sogenannten gemeinen, und von dem Brennzeuge nur einmal herübergelaufenen Branntwein noch einmal destillirt und herüber zieht, damit er stärker werde. Siehe Abzieh-Zeug und Destilliren.

Abziehen, ein Gewicht, siehe Aichen.

Abziehen, in der Rechnungskunst, siehe Subtrahiren.

* **Abzieh-Pflug**, Engl. Draining plough, oder Rinnenmacher, Engl. Guttering nennt man ein gewisses Werkzeug zum Abziehen des Wassers von einem nassen Lande, womit nur ein Mensch allein arbeitet. Man zieht es aus verschiedenen Ursachen dem vom Pferde gezogenen Pfluge vor; weil im nassen Lande, welches eben getrocknet werden soll, die Pferde sehr eintreten und mehr kosten, als diese Arbeit eines einzigen Mannes. Man braucht es zur Austrocknung der Bleichplätze: auch thut es für nasses thoniges Wiesenland sehr gut, wo das Erdreich nur flach ist, und gern eine große Menge Binsen aufschießen läßt. Wenn auf einem flachen thonigen Wiesenlande eine Wasserleitung von vier bis fünf Zoll breit, und sechs bis acht Zoll tief, zwischen jedem Lande gemacht, und die Klöße in Haufen gesammelt, und mit Kalk oder Mist, oder mit beyden vermengt werden, damit sie zusammen gähren, so giebt solches eine gute Menge Dünger, der auf das Land kann gelegt werden, wenn er wohl verrottet ist: und er ist sehr dienlich, die Binsen zu verhindern, daß sie nicht so überhand nehmen. Eine Beschreibung und Abbildung des Abziehpfluges findet man im 4. B. des aus dem Engl. übers. Museum rusticum & commerciale, Lpz. 1766. 8. S. 227—233. Siehe auch Abzug.

* **Abzieh-Zeug**, ist alles dasjenige Geräth, was man zum Abziehen des Branntweins braucht. Es gehören dazu, eine kleine kupferne, inwendig wohl verzinnte Blase mit dergleichen Hut oder Helme, der mit einer kupfernen Röhre versehen ist; eine noch längere ebenfalls kupferne

Röhre, die man quer durch ein Faß und an die obere Röhre des Blasenhutes stößt, so daß sie genau in einander passen; ferner ein Recipient oder Vorsetzglas, mit einem langen Halse und weiten Bauche, welches man an die durch das Faß gehende Röhre stellt, damit der abgezogene Branntwein oder Spiritus darein triefen könne.

* Abzüchte, siehe Th. X. S. 590.

* Abzug, Fr. Décompte, das was man von einer auszuzahlenden Summe abzieht, abrechnet oder abdinget.

* Abzug, Abzüge, werden in der Baukunst diejenigen tiefen Oerter und Dollen genannt, dadurch man das zusammenlaufende Wasser von den Höfen, Gärten und Gassen ableitet, welche, wenn sie in einem Hause oder Hofe gelegen, demselben zur Beschwerde sind, indem man solche im Bau erhalten, zu gewissen Zeiten ausführen und reinigen lassen muß.

Oder man versteht auch dadurch Gräben, Schleusen, Rinnen oder Röhren in der Erde, welche den Abfall des Wassers auf den Feldern, Wiesen und in Gärten befördern und fortleiten. Dergleichen Gräben zu ziehen, ist das beste Mittel, Wiesen, welche vorher naß und feucht gelegen, trocken und fruchtbar zu machen, inmaßen diejenigen, welche vorher sauer Futter, Schilf oder gar Mos getragen, in wenizer Zeit hernach, als gedachte Abzüge darein gemacht, und sie ein wenig überdüngt worden, das schmackhafteste Gras tragen. Es sollen aber solche Abzüge von Rechtswegen auch ihren Ablauf haben, wenn man guten Nutzen davon genießen will. Man kann auf diese Weise ganze große Brüche trocken, zu Feld und Wiesen machen, ja vermittelst der Canäle und des Wassers Abfluß Mühlenwerke dabey anlegen. Dergleichen Abzüge sind auch in Weihern und Teichen anzulegen, damit man bey der zahmen Fischerey das Wasser wegziehen, und desto bequemer die Arbeit verrichten könne. Siehe Abhang und Teich.

In den Weinbergen versteht man durch die Abzüge, diejenigen Enden an Weinstöcken, welche etwas seichter, als die Senker, in die Erde eingelegt werden, deren äußerste Spitzen nur drey bis vier Augen über den Erdboden treiben.

Bey den Jägern heißt Abzug Fr. Retraite, und zum Abzuge blasen, Sonner la retraite, die Hunde sich zurück ziehen lassen.

Abzug an einer Flinte oder Pistole, siehe Drücker.

* **Abzugs-Geld**, ist eine Art der Nebensteuern, welche bey dreyerley Gelegenheiten entrichtet werden muß; nämlich: 1) Wenn ein Unterthan das Land worin er sich bisher aufgehalten, verlassen, und in einem andern seinen Wohnsitz aufschlagen will. 2) Wenn ein Unterthan seinen Kindern, die sich außer Landes niederlassen, Heurathsgüter oder sonst etwas zuwendet. 3) Wenn von der Verlassenschaft eines Unterthanen im Lande etwas an Fremde vererbet wird.

Nach diesen Fällen wird solche Nebensteuer Abzug, Abschoß, Nachsteuer, Jus Detractionis, Gabella Emigrationis, Gabella hereditaria, u. s. f. genennt: wiewohl die deutschen Benennungen auch ohne Unterschied gebraucht zu werden pflegen. Siehe **Bergius** Polizey- und Cameral-Magazin. 1. B. S. 8-18. Siehe auch Erb-Gulden. Gaffel.

Abzwicken oder Abkneifen mit den Nägeln, als: die Treibreiser der Bäume; siehe Ausbrechen.

* **Abzwingen**, siehe Abtreten Nro. 4.

Acacia, Acacien-Baum, Acacia vera, die wahre oder wahrhafte Acacia, ägyptischer Schoten- oder Schlehen-Dorn, ägyptischer Schlehenbaum, fremder Schlehendorn, ist ein in Aegypten wachsender Baum, welcher einen gewissen Saft liefert, der unter dem Namen Succus Acaciae, Acacien-Saft, in der Medicin gebraucht wird. Dieser Baum ist sehr ästig, und mit starken Dornen besetzt. Die Blätter daran stehen einander gegenüber.

Die

Die Blüthe ist goldfarbig, ohne Geruch in Gestalt einer Röhre, und in fünf Theile ausgeschnitten. Die Frucht ist eine der Feigbohnen- (Lupinus) Schote gleichende Schelfe.

Dieser Baum ist in Groß-Cairo sehr gemein, und kann hier zu Lande nur in warmen Gewächshäusern gezogen werden. Seine Schalen werden, wenn sie noch grün sind, gestoßen, und geben einen Saft, welchen man dick werden läßt, und Acaciensaft nennt. Dieser Saft sieht auswendig braun, inwendig aber schwärzlich oder rothbräunlich aus, ist von fester Consistenz, wird im Munde weich, und hat einen zusammenziehenden Geschmack. Wir bekommen ihn aus Aegypten, vermittelst der Schifffahrenden und Kaufleute von Marseille, in Gestalt von Kugeln. Man gebraucht im Nothfalle an dessen Statt, die deutsche Acacia, d. i. einen Saft, welcher aus gekochten wilden Pflaumen gepreßt, und entweder am Feuer oder an der Sonne zu einer Latwergenmäßigen Dicke gebracht, nachher in Täfelchen geformt und aufgehoben wird. Siehe Schlehendorn.

Die Lederbereiter in Groß-Cairo verbrauchen vielen wahren Acaciensaft zum Schwarzfärben ihrer Häute.

Aus den Spalten der Rinde, und den in diesen ägyptischen Acacienbaum, welcher auch in Arabien, und an verschiedenen Küsten von Afrika wächst, gemachten Einschnitten, fließt ein zäher Saft, welcher mit der Zeit hart wird; nämlich das sogenannte und in den Apotheken gebräuchliche Gummi Arabicum, das arabische Harz oder arabische Gummi. Wenn dieses Gummi in großen, nicht sehr durchsichtigen Stücken an einander klebt, bekömmt es den Namen Gummi turium Fr. Gomme turique. Es wird von den Seidenfärbern gebraucht. Der stärkste Handel mit dem arabischen Gummi geschieht in Senegal. Siehe Gummi (arabisches.)

* *PETRI.*

* *PETRI BELLONII* obſ. de Acacia vera, ſt. n. e. Kupferabbild. in deſſen *Obeſſ.* Lib. 2. Cap. 56, bey Cluſii Exoticis, 1605. f.

Acacia communis, gemeiner Acacienbaum. Die Botaniſten haben den Namen Acacia verſchiedenen Bäumen ohne Unterſchied beygelegt. Ich handle aber hier bloß von der Pſeudo-Acacia vulgaris; Acacia Americana ſiliquis glabris, *Rai.* hiſt. plant. 1719. *Seb.* Muſ. 1. t. 15. f. 1. Acaciæ affinis Virginiana ſpinoſa, ſiliqua membranacea plana, *Pluken.* 6, p. 73, tab. 4. Courbaril. Anagyris Americana ſpinoſa, floribus albis odoratis; Glycyrrhiza arboreſcens; Acacia Robini; Robinia racemis pedicellis unifloris, foliis impari pinnatis, ſtipulis ſpinoſis, *Linn.* Spec. plant. Ed. II. p. 1043, n. 1. Robinia aculeis geminatis, Hort. Cliff. no. 354. Fr. Faux-Acacia, oder Acacia d'Amerique. D. Die gemeine unächte Acacia, Die wilde Acacia. Der wilde Acacienbaum. Die Afrer-Acacia. Baſtart-Acacia. Amerikaniſcher Schlehdorn. Schotenbaum. Schotendorn. Heuſchreckenbaum. Stachliger amerikaniſcher Erbſenbaum, mit weißen wohlriechenden Blumenſträußen, und dunkelbraunen breiten und glatten Schoten. Man zählt zwo Gattungen, es wird aber nur eine in Frankreich gezogen, welche ſich aus Virginien und Canada herſchreibt, und ſich an unſer Klima ſehr gut gewöhnt hat. Den Namen Robinia hat ſie daher bekommen, weil der erſte Acacienbaum, den man in Frankreich gehabt hat, durch die Bemühungen des Johann Robin, königlichen Gartenaufſehers, aus America nach Paris gekommen iſt. Es iſt ein Baum, deſſen Blätter abwechſelnd auf den Aeſten ſtehen, mit einander vereinbart ſind, und aus einer Anzahl einfacher, ovaler und auf einer gemeinſchaftlichen erhabenen Ader paarweiſe ſtehenden Blättlein beſteht, welche ſich nach Beſchaffenheit der unterſchiedenen Gat-

tungen, bisweilen durch ein einziges Blättlein endigt, manchmal aber keines dergleichen hat. Die Blumen geben einen überaus angenehmen Geruch von sich. Es sind dieselben wie bey den Hülsengewächsen, und stehen traubenförmig an einem gemeinschaftlichen Faden. Jede besteht in einem Kelche aus einem Stücke, welcher sehr klein, glockenförmig, und an den Rändern in vier Theile zertheilt ist, deren oberster noch einmal so breit, als die drey andern ist, und kaum ausgeschweift aussieht. Ihre Fahne (Vexillum) ist groß, offen, beynahe rund, und auf die andern Blumenblätter ein wenig niedergelassen. Die Flügel (Alae) sind groß, oval, und nach der Fahne in die Höhe gerichtet. Der untere, einem Schiffboden ähnliche Theil (Carina) ist sehr klein, rund, platt, und nicht viel länger, als die Flügel. Inwendig in der Blume findet man zehn Staubfäden, (Staubträger, Stamin), welche unterwärts mit einander vereinigt sind, sich, indem sie sich nach oberwärts krümmen, erheben, und mit runden Häuptern versehen sind. In der Mitte einer durch die Fäden der Staubträger formirten Scheide, wird man das Keulchen (Pistillum) gewahr, welches aus einem langen cylindrischen Eyerstock, und einem oberwärts gekrümmten fadenförmigen Staubgange (Stylus) besteht, und sich in ein Kölbchen (Stygma), in Gestalt eines Knopfes endigt. Der Eyerstock wird zu einer ziemlich langen, platten, und gemeiniglich mit vielen hervorstehenden Buckeln oder Beulen begabten Schote, welche in ihrer Länge, aus zween Theilen zusammen gesetzt ist, und einige feine, nieren- oder linsenförmige Samenkörner enthält. Der Baum blüht im Frühjahr, und giebt ein überaus schönes Ansehen.

Er wächst von Natur unter den strengen Himmelsstrichen des nördlichen Asiens, in einem sandigen, mit schwarzer und leichter Erde vermengten Boden. Vornämlich findet man ihn längs dem Flusse Oby und

Jeniseä.

Jenisea. In den bewohnten Gegenden ist derselbe etwas selten, weil das Vieh nach seinen Blättern, so wie die Schweine nach seinen Wurzeln, sehr gierig sind. Im härtesten Winter leidet er keinen Schaden. Der berühmte Kräuterkundige, Gmelin, hat denselben in den Gegenden von Tobolsk, fünfzehn Fuß tief unter Eis und Schnee angetroffen, ohne daß er den geringsten Schaden gelitten hatte.

Was die Cultur dieses Baumes betrifft, so säet oder pflanzt man denselben in ein etwas kiesiges, und gar nicht gedüngtes Erdreich. Vornämlich kömmt er in der Nachbarschaft eines Flusses, und an den Ufern eines Baches oder einer Quelle, sehr gut fort. In einem sumpfigen Boden, wo das Wasser keinen Abfluß hat, geht er allemal aus. Wenn er in ein gutes cultivirtes Erdreich gepflanzt wird, erreicht er eine Höhe von zwanzig Schuh, und erlangt in wenig Jahren die Stärke einer gemeinen Birke. In einem schlechten Boden will dieser Baum nicht recht fort, und bleibt nur ein Strauch; seine Blätter werden hart, und ihre schöne hell- oder lichtgrüne Farbe verwandelt sich in eine dunkelgrüne.

Die Tonguser Tatarn, und Einwohner des nördlichen Sibiriens, lieben die Frucht dieses Baumes gar sehr, indem dieselbe fast die einzige Hülsenfrucht ist, der sie sich zu ihrer Nahrung bedienen. Herr Strahlenberg versichert, in seiner vortrefflichen Nachricht von Sibirien, daß diese Früchte ein sehr gutes und nahrhaftes Erhaltungsmittel abgeben. Wenn sie, um ihnen eine gewisse Schärfe zu benehmen, durch siedendes Wasser gezogen, gekocht, wie die gemeinen Erbsen, oder Bohnen aus den Stadtgräben zu Windsor zugerichtet, und zu Mehl gemacht werden, lassen sich sehr gute Kuchen daraus backen. Seine Blätter und zarten Schößlinge dienen zu einem herrlichen Futter für verschiedene Arten von Vieh. Seine süße und saftige Wurzeln sind zur Schweinemast sehr zuträglich, und seine Früchte für

allerhand Federvieh dienlich. Nach verschiedenen Versuchen, welche man damit auf gleiche Art, wie mit dem Waid oder Isatis, und Indig, angestellt, hat man eine schöne blaue Farbe aus den Blättern bekommen.

Der amerikanische Acacienbaum mit drey Dornen, ist in der Schweitz naturalisirt worden. Dieser Baum macht einen ganz artigen Schatten, trägt grünliche Blumen, und wächst schnell. Die kleine Gattung davon heißt: Asphalatus minor; Asphalatus *Amman. Ruthen.* 210, No. 285. Caragana Siberica, *Ray. Hort. Lugd. Bad.* 537. D. sibirischer Erbsenbaum. Baumerbsen. Sibirische Erbsen.

Der unächte Acacienbaum wird sehr groß, und stark; seine Wurzeln erstrecken sich weit, und saugen das Erdreich aus. Sein Holz ist sehr hart und spröde, gelblich, und mit einer braunen Rinde überzogen. Seine jungen Aeste sind voll Mark, und mit einigen kurzen dunkelrothen Dornen besetzt; jedoch verursacht es, wenn man sich daran sticht, weder Jucken noch Eiterung. Sein Holz spaltet sich sehr leicht, so daß, wenn sich zween gleich starke Aeste von dem Stamme wie eine Gabel los begeben, man bisweilen die Bäume von oben nach unten, fast bis an die Wurzeln, von einem schnell überhin gehenden Sturmwinde aufgespalten sieht. Um dergleichen vorzubeugen, hat man bisweilen die Aeste, durch umgelegte starke eiserne Bänder, an einander befestigt; diese Kosten aber kann man ersparen, wenn man die unächten Acacienbäume alle fünf oder sechs Jahre abkolbet. Es können dieselben die Frühlingslustgebüsche zieren. Da dieselben beständig große Aeste, in Gestalt schwanker Ruthen, treiben, welche zur Formirung regelmäßig bedeckter Gänge nicht geschickt sind: so würde eine Laubhütte von dergleichen abgekolbten Bäumen, zur Zeit ihrer Blüthe, in Thiergärten, wo man eben nicht die größte Zierlichkeit sucht, ein überaus schönes Ansehen geben, und eine solche Hütte würde den ganzen

Garten

Garten mit einem gar lieblichen Geruche anfüllen. Die unächten Acacienbäume waren vormals sehr zu Alleen beliebt. Es lassen sich auch Hecken und lebendige Zäune davon anlegen.

Man vermehrt diese Bäume entweder durch den Samen, oder durch Schößlinge und Wurzelausschläge.

So bald der Same reif ist, vermischt man ihn mit etwas Erde, und hebt ihn in einem Topfe bis zum Frühlinge auf, oder säet ihn, um mehrer Sicherheit willen, in irdenen Geschirren auf einem Beete. Will man deren viele haben, so bringt man sie in freyes Erdreich im Schatten. Den Samen bedeckt man nur mit etwas Erde. Es geht derselbe schnell auf, und treibt sogleich im ersten Jahre sehr ansehnliche Sprößlein. Die jungen Pflanzen muß man vor der Sonnenhitze sorgfältig verwahren. Nach zwey Jahren versetzt man die jungen Bäumchen in eine Baumschule, und läßt sie daselbst so lange stehen, bis sie fünf oder sechs Zoll im Umfange am Stamme erlangt haben, da man sie alsdann an den für sie bestimmten Ort hin bringt.

Was die Schößlinge oder Würzlinge betrifft, so kommen dergleichen an diesen Bäumen sehr häufig hervor. Will man aber deren eine große Quantität in der Geschwindigkeit haben, so reißt man einen solchen Baum, welcher wenigstens 12 bis 15 Zoll im Umkreise hat, aus, schneidet die Wurzeln einen Fuß bis 18 Zoll vom Baume ab, jedoch so, daß er zum anderweitigen Verpflanzen noch Wurzeln genug übrig behält, und läßt den Abraum, welchen man beym Ausreißen des Baumes gemacht hat, offen: so werden alle Wurzeln, die man abgeschnitten hat, Stängel treiben.

Die unächte Acacia kömmt in guten Boden von etwas leichtem und guten Erdreiche leicht fort. Man muß sie nicht zu tief bringen. Ueberhaupt erfordert sie gleiche Wartung mit den Kastanienbäumen.

Ihr Holz ist von einer gelben, grünlichen, glänzenden, und gleichsam atlaßartigen Farbe, ziemlich hart, und von sehr gutem Gebrauche. Es nimmt mittelmäßig die Politur an; und ungeachtet es leicht aufzureißen pflegt, so wird es doch sehr von den Drechslern, zu Stühlen und andern Arbeiten, gebraucht. Die Rinde und Wurzeln sind zuckersüß, und werden, wie das Süßholz, für eine Brustarzeney gehalten. Ihre Blumen haben eine den Leib gelind eröffnende Kraft.

Herr Bohadsch, Lehrer der Medicin und Physik auf der hohen Schule zu Prag, und Ihrer Kaiserlichen Majestät der Königin zu Ungarn und Böhmen Commerzienrath, hat nach sehr vielen angestellten Versuchen gefunden, daß die Blätter dieses Baumes, sowohl frisch als auch trocken, von den Pferden und anderm Vieh, begierig gefressen werden, und daß dieselben ein weit saftreicheres Futter, als der gemeine braunrothe Sichel- (Luzernen-) und spanische Klee, geben. Sobald die Kühe nur einige Tage davon gefressen haben, merkt man so gleich, daß sie mehr Milch, als gewöhnlich, geben. Man kann es ihnen entweder allein, oder mit Heu, oder Häckfel vermengt, vorwerfen.

Nach eben desselben Rathe soll man diese Bäume fleißig in Gegenden, wo es an Wiesen mangelt, anpflanzen, um einen größern Viehstand halten, und mithin das Land besser düngen, und reiche Aeruden gewinnen zu können. Er warnet, dieselben nicht zu nahe an Ackerland oder Wiesen zu setzen, weil die Wurzeln fortkriechend sich weit zu erstrecken pflegen.

Da die Aeste schwach, und zugleich voll Dornen sind, so kann man sich, zum Einsammeln derselben, eines schneidenden Werkzeuges in Gestalt eines halben Mondes, oder einer langen Gärtnerschere bedienen.

Bey allen diesem aber muß man dennoch gestehen, daß, da das Acacienlaub nur dünn und klein ist, es auch gar sehr eintrocknet, und mithin zur Fütterung

für

für großes Vieh von gar weniger Erheblichkeit ist. Das Ulmenlaub, welches diese Thiere sehr lieben, scheint ihnen mehr Nahrung zu verschaffen.

Der beste Gebrauch, den man vom Acacienlaube machen kann, ist, wenn man es frisch verfüttert, und alles Heu, bis auf die Zeit, da dieses Laub verzehrt ist, aufhebt.

Herr Bohadsch bemerkt, daß die Acacienrinde den Pferden zwar sehr gut schmecke, jedoch, wie Einige glauben, ihnen eben nicht sehr gesund sey. Allein, seiner Meinung nach, mochten die üblen Zufälle, welche denen Pferden, die davon gefressen hatten, wiederfahren seyn sollten, wohl von einer ganz andern Ursache, welche man unbemerkt gelassen hatte, herrühren.

Man hat in Vorschlag gebracht, von dem Acacienbaume Weinpfähle und klein Holz zu ziehen.

Die unächten sibirischen Acacienbäume, sind mehr Sträucher, als Bäume. Eine von diesen Arten ist die Caragana, welche viel lange und insgemein paarweise stehende Blättlein hat. Er blüht ungefähr um dieselbe Zeit, wie der unächte gemeine Acacienbaum; die Blüthen aber sind gelb, und ohne Geruch. Er läßt sich durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenschüsse gar leicht vermehren. Geschickte Kräuterkundige bringen ihn unter die Classe der Aspalatus-Gattungen, so wie auch zween andere, ebenfalls sibirische, deren Rinde gelb ist, und welche, weil sie gegen den halben Maymonat gelb blühen, zur Auszierung der Frühlingslustgebüsche dienen können. Uebrigens sind ihre Blüthen, eben so wie bey den Hülsengewächsen, und ihr Same, wie bey den unächten Acacien, niereuförmig. Siehe Aspalatus.

* Der Schotendorn schiebt seine Wurzeln oben auf der Fläche der Erde hin; welches die Ursache ist, daß er sich leicht auf eine Seite lenkt, wenn man ihn nicht bey Zeiten mit Pfählen versieht, um ihn gegen den Westwind zu verwahren, der ihm sehr entgegen ist. Man muß diese Bäume an Orte pflanzen, wo

sie, so viel möglich, gegen Westen Schirm haben; bey denen in der Baumschule aber ist diese Vorsicht nicht nöthig.

Die Acacia macht einen ganz artigen Schatten, der sich immer vom Frühjahr an bis in den Augustmonat vermehrt, so, daß die Blätter in einem jeden Monat ein neues Grün bekommen, und doppelt so stark werden, als im May. Der Baum wird immer dichter, je nachdem die Hitze zunimmt; da hingegen andere Bäume in der großen Hitze dünner werden. Eben deswegen ist das warme und leichte Erdreich unter allen das bequemste, um Acacien zu pflanzen. Gleichwohl ist sie kein Gartenbaum, welcher in der Annehmlichkeit des Schattens einer Linde oder wilden Kastanie beykömmt; er hat aber verschiedene mehr solide und wesentlichere gute Eigenschaften, als diese weißen Hölzer, die zu nichts, und nicht einmal zum Brennen taugen, wenn sie ausgerissen sind.

Der Stand gegen Mittag ist ihm nicht der günstigste, weil er Erfrischung nöthig hat, und die allzu große Hitze durch den kühlen Nordwind gemäßigt werden muß. Wenn diese beyden Stücke zusammen kommen, alsdann giebt es keinen Baum, welcher mehr Holz treibt, und früher blüht. Ungeachtet sein Holz eben so hart ist, als das von der Eiche, so wächst es doch in einem Jahre so viel, als Eichenholz in fünf Jahren.

Diesen Baum aus Samen zu ziehen, ist nicht rathsam. Es ist verdrießlich, ein Jahr zu verlieren, und besser, daß man sichs etwas kosten lasse, um junge Würzlinge zu einer Baumschule zu kaufen. Dieser Weg ist der kürzeste und sicherste; und nur diejenigen ziehen ihn aus Samen, welche mit Bäumen handeln. Es ist mit diesen Bäumen, wie mit den Weinstöcken; diese kommen gar wohl aus Samen, aber niemand säet dieselben.

Wenn man diese Bäume pflanzen will, so kaufe man Stämme von zwey Jahren, insofern man sie an ihre blei-

bleibende Stelle zu setzen gedenkt: von einem Jahre aber in die Baumschulen. Die zweyjährigen wurzeln besser an, als die dreyjährigen, welche nicht gern anwachsen, sondern oftmals verkümmern. Ungeachtet dieser Baum in warmen Ländern vorzüglich gern wächst, so kömmt er doch auch in lettigem Erdreiche fort, wofern nur nicht die obere Fläche der Erde allzu fest ist. In den Thälern, wo die Hize sich fängt, gedeiht er nicht. Ob er gleich den sterken Wind nicht leiden kann, so muß man ihn doch an einen luftigen, und vornämlich solchen Platz bringen, der gegen Norden offen ist.

In der Baumschule muß man sie, auf allen Seiten hin, fünf Schuh weit von einander pflanzen. In größern Pflanzungen aber müssen sie auf allen Seiten 15 Schuh weit von einander abstehen. Ungefähr hundert Stücke muß man auf einen Morgen haben. Man muß die untersten Aeste wegschneiden, um den Baum in die Höhe zu ziehen, und ihm einen schönen Stamm und Krone zu verschaffen. Dreymal im Jahre muß man ihn behacken, aber nur auf der obern Fläche der Erde, damit man den Wurzelausschlägen keinen Schaden thue. Man muß sich nicht begnügen, diese Arbeit nur um die Stämme der Bäume herum zu verrichten, sondern man muß alle Erde zwischen den Bäumen eben also bearbeiten. Am Ende des zweyten Jahres kann man die Stämmchen aus der Baumschule nehmen, die besten in die Plantagen versetzen, von den kleinern aber eine Baumschule an einem andern Orte anlegen. Die, welche man in die Plantagen gebracht hat, werden am Ende des dritten Jahres anfangen Schatten zu geben, und so gar einigen Nutzen abwerfen, weil man sie von einer großen Menge Aeste befreyen muß. Man muß ihnen nur die geradesten Aeste lassen, und alsdann werden sie zusehends wachsen.

Das Holz der Acacien in seiner Vollkommenheit, giebt vieles Vergnügen und ansehnlichen Nutzen schon

mit dem zehnten Jahre, und so gar mehr als eine Eiche in dreyßig, indem die Acacien in zehn Jahren fünf Aernden an Stangen geben, wogegen eine Eiche nur einmal gehauen werden kann.

Läßt man die Acacia von selbst wachsen, so kostet sie zwar nichts, sie giebt aber auch alsdann keinen jährlichen Nutzen, als welchen sie nur in dem Falle schafft, wenn sie groß genug ist, um Pfosten daraus zu machen. Sie ist so hart und stark, als die Eiche, daher die daraus gemachten Pfosten nach 40 bis 50 Jahren noch so gesund sind, als wenn man sie eben verzimmert hätte. Wenn der Baum zwar dick, aber doch nicht lang genug ist, um Pfosten daraus zu machen, so läßt man ihn zu Riegelholz oder zu Dielen schneiden. Wenn jenes wohl vierkantig ist, so dient es zu allerley Zimmerwerk, auch zu Böden und Tafelwerk. Die Drechsler machen artige Sachen daraus.

Wenn man Acacienholz mit grünen Nußschalen, und einer schwachen Infusion von Galläpfeln und Vitriol kocht, wozu man allemal gemeines Gumi und Weingeist mischt: so bekömmt es davon eine Farbe, wie grünes Ebenholz, und läßt sich sehr gut gebrauchen.

Die zweyte Art die Acacien zu bauen, ist, daß man ihnen, wenn sie drey Jahre alt sind, den Kopf stümmelt. Im Monat May sieht man schon nicht mehr, daß solches geschehen ist. In zween Monaten haben sie wieder Aeste getrieben, welche da sie dichter wachsen, mehr Schatten geben, als vorher. Hievon wird die Krone viel schöner und runder und der Stamm des Baumes nimmt desto mehr zu. Dieses Abköpfen ist unumgänglich nöthig, wenn man Weinpfähle davon haben will. Die Weinpfähle von der Acacia sind viel härter, als die von den Forlen, und Schießbeeren (Sambucus aquatica). Sie beugen sich, und zerbrechen nicht, als nach langer Zeit. Sie sind gerader, und sehr leicht, wenn sie dürr sind, man findet sie nach fünf, ja wohl

sechs

sechs Jahren, noch eben so ganz und lang, als sie zu der Zeit waren, da man sie zum erstenmal einsteckte. Man braucht sie nicht zu spitzen, noch zu verändern. Sie sind fast wie Eisen.

Aus dem Stamme des Baumes kann man starke Pfähle bekommen, die besser sind, als die von Eichen und Kastanien. Es wäre aber Schade, das Holz hiezu zu verwenden. Je älter ein Baum ist, desto mehrere Stangen giebt er, um desto weniger wächst er in der Dicke und Länge.

Man hat nicht nöthig, die Acacienpflanzungen mit Gräben zu umgeben, denn sie haben nichts zu befürchten, und sind keinem Unfall unterworfen; keine Art eines Gewürmes hängt sich daran; kein Thier kann sie beschädigen, denn die Natur hat sie mit einer Menge spitziger Stacheln versehen, die sie vor der Gefräßigkeit der Thiere bewahren. Außerdem ist der Stamm so hoch, daß kein Thier hinauf reichen kann. Kein Raubvogel naht sich ihm, um sein Nest darauf zu machen. Niemals findet man Schlangen oder Kröten unter den Acacien, und man kann ohne Furcht unter ihrem Schatten ruhen. Das Regenwasser bringt ihr keinen Schaden, und befördert ihre Fäulniß nicht; sie ist der einzige Baum, welcher gegen diese Zufälle Sicherheit hat. Eben deswegen hat man auch diesem Baume den Namen Acacia von dem Griechischen ἀκακία gegeben, welches so viel heißt, als ein Baum ohne Uebel. Nur, wenn man sie zuerst pflanzt, muß man um sie her eine kleine Verwahrung machen, damit das Vieh nicht zu ihnen eindringen könne. Dieses würde ihnen mehr durch seine Füsse, als durch das Abbeißen, schaden.

Es giebt auch noch eine dritte Art, die Acacien zu bauen, da man nämlich den Baum, so bald er seine drey Jahre hat, auf der Wurzel abhauet. Zwar muß man alsdann auf den Vortheil Verzicht thun, mit der Zeit aus dem Stamme des Baumes den vorerwähnten

Nutzen

Nutzen zu ziehen; man wird sich aber dafür in ganz kurzer Zeit schadlos gehalten sehen; denn die Pfähle, welche auf der Wurzel gewachsen, sind weit besser, als die von den Aesten; der Stummel hat weit mehrere Stärke, wenn man ihn auf der Wurzel abgehauen hat; er treibt weit mehrere Schößlinge, die Wurzeln breiten sich mehr aus, und geben eine Menge von Ausschlägen, woraus man entweder Pfähle macht, oder die man anderwärts hin verpflanzt. Der Fortgang ist so bewundernswürdig, daß man ihn selbst gesehen haben muß, um ihn zu begreifen.

Ungeachtet man die Acacien an einem Orte auf die jetzt gedachte dreyfache Art ziehen kann, so ist es doch besser, sie von einander abzusondern. An einem Orte läßt man die hochstämmigen, um Balkenholz, Dielen, Riegelholz, und in der Folge auch Brennholz daraus zu haben. An der zweyten Stelle kann man die Acacien haben, die man stümmelt, um Rebstöcke davon zu bekommen. An dem dritten Orte kann man eine Baumschule von denen anlegen, die man auf der Wurzel abhauen und zu Schlägen anziehen will. Man mag sie aber ziehen, wie man will, so muß man allzeit diejenigen aufschießen lassen, die den geradesten und längsten Stamm haben. Man muß alle Jahre sorgfältig die überflüssigen Aeste wegschneiden, und ihnen nur denjenigen Ast lassen, der oben aus dem Stamme gerade nach der Höhe treibt. Wenn sie fünf bis sechs Jahre alt sind, so haut man sie auf der Wurzel weg, um große Reife daraus zu machen, welche viel länger, als die von Eichen und Lorbeerbäumen dauern. Man macht auch kleine Reife von denen Aesten, welche zu Weinpfählen zu groß sind. Dieser Reifen bedient man sich zu den kleinen Weinfässern; man muß sie aber, so bald sie gehauen sind, spalten, indem sie sonst in wenigen Tagen so hart werden würden, daß man sie nicht wieder spalten könnte.

Man

Man sieht, daß dieser Baum, nach welcher Art man ihn auch ziehe, einen großen Nutzen abwirft; aber die dritte Art ist die vortheilhafteste. Das Sonderbarste ist, daß dieser Baum, wenn er abgestorben ist, die unvergleichliche Eigenschaft hat, sich selbst wieder hervor zu bringen; denn rings um den abgestorbenen Stumpfen her kömmt eine Menge kleiner Acacien heraus, welche ihn mit Wucher ersetzen.

Man kann diese Bäume auch um die Felder und Weingärten pflanzen, um ihnen anstatt eines Gehäges zu dienen, welches in der That undurchdringlich ist. Denn, da die Aeste mit sehr spitzigen Dornen versehen sind, so verschließen sie die leeren Stellen, wenn man sie in einander verflicht, dergestalt, daß kein einziges Thier hindurch kommen kann; nur muß man den Aesten zu ihrer Ausbreitung beförderlich seyn, und die geradesten in die Höhe schießen lassen.

Von diesem in aller Absicht so vortrefflichen Baume, verdienen folgende Schriften nachgelesen zu werden:

Nouveau Traité sur l'arbre, nommé Acacia. à Bourdeaux, 1762, 8. 45. S. Deutsch übers. u. d. T. Neue Abhandlung von dem Baume Acacia: oder dem Schotendorne; aus dem Franz. übers. vom Maxim. Wilh. Reinhard, Carlsruh, 1766, 8. 5. B. Diese Uebersetz. st. auch im IX. B. des allgem. ökonom. Forstmagazins. Frs. u. Lpz. 1767, gr. 8. S. 128 — 163, wieder abgedruckt. Auszug aus einem zu Bourdeaux heraus gekommenen Traktate von den Acacien-Bäumen: st. in No. 22 u. 23 des Leipz. Intell. Blatts, a. d. J. 1766. desgl. im 24 — 26. St. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. u. Nachr. v. J. 1766.

Abhandlung vom Schotendorne oder der Acacia; aus dem Französ: st. im V. Th. der allgem. Haushal. u. Landwiss. Lpz. 1768, gr. 8. S. 157 — 174.

Von der unächten Acacia, und deren Anbau, s. den VII. B. des allgem. ökon. Forstmagaz. S. 20 — 24.

Auszug eines Schreibens, die Pseudoacacien betreffend: st. in No. 46 des Leipz. Intell. Bl. a. d. J. 1767, S. 423.

C. Anmerkung über den amerikanischen Schlehdorn: st. im 6. St. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1767, S. 41, f.

J. Tauffer Bohadsch dienst- und nutzbarer patriotischer Vorschlag, wie noch dem Königreiche Böhmen ein unaemeiner Vortheil jährlich zuwachsen konne. Prag 1758, 8. 35. S. Lettre sur une découverte importante pour l'agriculture & l'economie rustique, des

Auë à Mr. *Bohadsch*: ſt. im Mercure de France, u. Mercure Danois, Mars 1759, Art. 2. S. 14 — 19.

Addition au livre des abres de l'Acacia: ſt. im XVI. Th. des Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, à Paris. 1764, gr. 12. S. 228 — 267.

Jo. Wieg. Kröhne Nachricht vom Anbaue der Afteracacie: ſt. in No. 28 des Leipz. Intell. Bl. vom J. 1770, S. 289, f. und No. 29, S. 286.

Von dem Acacienbaume, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr Geſchichte der Bäume und Stauden in Deutſchland. Lpz. 1732, f. S. 200, f.

✿ ✿ ✿

Und vom ſibiriſchen Erbſen-Baume, Caragana Siberica:

Beſchreibung des ſibiriſchen Erbſenbaumes, von Sten C. Bielke: ſt. im XII. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. Hamb. und Lpz. 1754. gr. 8. S. 125 — 129.

Heinr. Jac. Eckleben Abhandlungen von der Acacia Siberica, oder dem ſibiriſchen Erbſenbaume, deſſen Schönheit, großem Nutzen, Wachsthum, und der Art, ihn zu erbauen: ſt. in den Abhandl. der freyen ökonom. Geſellſch. in St. Petersb. I. Th. Mietau u. Riga, 1767, gr. 8. S. 45 — 54; desgl. in No. 42. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 436 — 440, und im 42. und 43. St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinn. Anz. u. Nachr. vom Jahr 1768.

Nachricht von der Robinia, einem ſibiriſchen Baume, durch Hrn. v. Graffenried, Freyherrn zu Worb: ſt. im 2. St. des 4. Jahrg. 1763 der durch die ökon. Geſellſchaft zu Bern geſammelten Abhandl. u. Beobacht. Bern. gr. 8. S. 97 — 102.

Acacia germanica, oder ſylveſtris, Acantha germanica, Prunus ſylveſtris, D. Schlehendorn, Schlehenſtrauch, wilde Pflaumen; ſiehe Schlehen.

Acacia Indica, ſiehe Tamarindenbaum.

Acacia occidentalis, amerikaniſcher Bohnenbaum, Honigerbſenbaum, Fr. Fevier oder Acacia d'Occident. So viel Aehnlichkeit auch dieſe Art von Gewächs, in ſeinem ganzen Bau und Anſehen mit dem Acacienbaume hat: ſo bring ich es doch mit Dühamel, und andern Botanikern, auf Seiten des Linnäus, welcher ein beſonders Geſchlecht daraus macht, unter dem Namen Gleditſia, Gleditſchie.

Es giebt männliche und weibliche Bohnenbäume; jedoch findet man auch zum öftern einige männliche Blüthen auf den weiblichen, und einige Zwitterblümchen auf den männlichen Bäumen. Die männlichen Blumen

haben

haben einen eigenen Kelch, welcher in vier, wie eine Löffelschale ausgehöhlte Theile getheilt ist; fünf schmale wie eine Rose stehende Blumenblätter; sechs, und sehr oft auch acht Staubfäden. Diese Blumen sind an einem Faden befestigt, und formiren ährenförmige Kätzchen. Die weiblichen Blumen haben größere Blumenblätter, stärkere Kätzchen, und einen ziemlich langen, umgebogenen, und an seinem Gipfel gekrümmten Kolben (Pistillum), mit einem breiten Untertheile. Aus dem Untertheile wird nachgehends eine große, etwas fleischige Schotte, in welcher sich der Same befindet.

Die Blätter der Bohnenbäume sind an einander gefügt (conjugata), und entstehen von einem Hauptfaden, aus welchem wieder Seitenfäden herauskommen, welche ungefähr immer zwey und zwey stehen; an diesen befinden sich ungefähr sechszehn bis zwanzig Blättlein, welche an dem Rande ein wenig eingekerbt, und fast oval sind, sich in eine Spitze endigen, und wechselweise ohne Stielchen auf diesen Fäden stehen, welche an ihrem äußersten Ende ein einziges Blättlein haben. Da sie solchergestalt doppelt zusammengesetzt sind, so haben sie eine ziemliche Aehnlichkeit mit den Blättern der Wald-Erven (Abrus, Clycine). Oefters aber sind die Blätter nur einfach zusammen gesetzt, wie am Acacienbaume, und haben nur einen einzigen Faden, welcher mit Blättlein besetzt ist. Die Blätter stehen beständig wechselweise an den Aesten. Man bemerkt auch an den doppelt zusammengesetzten Blättern, daß unmittelbar aus der großen Mittelrippe ein oder zwey Paar ansehnliche Blättlein hervorkommen.

Gattungen. 1) Gleditsia spinosa *Linn.* Gleditsia (Triacanthus) spinis triplicibus axillaribus. *Linn.* Spec. Plant, 1509. Gleditsia mit drey Dornen neben an den Zweigen. Acacia Americana, Abruæ folio, triacanthos, sive ad axillas foliorum spina triplici donata. *Pluk.* Mant. 1. Amerikanische

Acacia

Acacia mit einem Abrusblatt, die an den Achseln der Blätter drey Dornen hat. Die Franzosen in Canada und Louisiana, haben sie Acacia de la Passion genannt. Dieser Baum ist in den meisten Theilen von Nordamerika sehr gemein, woselbst er unter dem Namen Honey-Locust bekannt ist. Er macht einen geraden Stamm, der dreyßig bis vierzig Schuh hoch wird, und mit langen Dornen besetzt ist, mit zwey bis drey kleinern, welche neben an der Seite heraus kommen, und öfters in Trauben an den Knoten, an den Stämmen der Bäume zum Vorschein kommen. Sie sind bisweilen drey bis vier Zoll lang. Auf diesen Aesten befinden sich auch ein wenig über der Achsel oder dem Winkel der Blätter, drey starke, an einander gefügte, und bisweilen drey bis vier Zoll lange Dornen, welche fast beständig etwas kleinere an ihren Seiten hervorbringen. Diese Dornen sind insgesamt steif, ungemein scharf, und sitzen, theils an den Aesten, theils am Stamme recht fest. Die Blättlein dieses Baumes haben eine glänzende grüne Farbe. Die Blumen wachsen neben an den jungen Zweigen in Kätzchen, welche eine grasartige Farbe haben, und also nicht sonderlich aussehen. Auf die Zwiterblumen folgen fast anderthalb Schuh lange, und zwey Zoll breite Schoten, welche in viele Fächer durch Scheidewände abgetheilt sind, welche nach der Quere hin laufen. In einem jeglichen Fache steckt ein glatter, harter, länglicher Same, der mit einem süßen Marke umgeben ist.

2) Gleditsia (Inermis) spinis paucioribus, foliis bipinatis, siliquis ovalibus; Gleditsia mit weniger Dornen, gefiederten Blättern, und eyrunden Schoten. Acacia Abruæ folio triacanthos, capsula ovali unicum semen claudente, *Catesb.* Carol. 1. p. 43. Dreydornichte Acacia mit einem Abrusblatt, und einer eyrunden Schote, in welcher sich ein einziger Same befindet. Diese Sorte sieht der vorhergehenden

den beynahe gleich; sie hat aber längere, und wenigere Dornen. Die Blätter sind kleiner; die Schoten eyrund, und enthalten nur einen einzigen Samen. Diese Sorte hat Catesby in Carolina entdeckt, und von daher Samen nach England gesendet, und zwar unter dem Titel des Wasserschlehendorns (Acacia aquatica) unter welchem sie auch noch gegenwärtig in den Gärten bekannt ist.

3) Acacia lavanica non spinosa, foliis maximis splendentibus Pluk. Die javanische Acacia ohne Dornen, mit sehr großen glänzenden Blättern. Duhamel nennt sie Fevier sans épines, und lateinisch: Gleditsia inermis, mas & femina.

Cultur. Ungeachtet sich die Bohnenbäume in Frankreich eben nicht sehr weichlich erzeigen, woselbst sie in dichten Wäldern sehr gut fortkommen: so kommen doch in England die Blätter selten vor dem Junius zum Vorschein, die Blüthen aber erst zu Ende des Julius, und zwar blühen sie nicht eher, als bis sie ziemlich groß sind; auch werden die Samen nicht reif.

Bey uns blühen sie öfters bereits zu Anfange des Maymonats.

Man zieht diese Bäume aus dem Samen, den man sich aus Amerika, und zwar in Schoten bringen lassen muß. Diesen Samen muß man auf ein Beet von leichter Erde im Frühling aussäen, und solchen einen halben Zoll tief eingraben. Sollte ein trockner Frühling einfallen, so muß man ihn fleißig begießen, weil sonst die Pflanzen im ersten Jahre nicht aufgehen. Wenn man also die Zeit ersparen will, so muß man den Samen aussäen, sobald er anlangt, und die Töpfe in ein gemäßigtes Mistbeet graben, und sie fleißig begießen. Auf diese Weise werden die meisten Pflanzen noch in demselben Jahre aufgehen. Diese muß man sodann allmählich gewöhnen, daß sie die freye Luft vertragen lernen; denn, wenn man sie immer in dem Mistbeete

läßt, so werden sie schwach. Den Sommer über wollen diese Pflanzen in Töpfen fleißig begossen seyn; diejenigen aber, welche im freyen Lande stehen, werden nicht so geschwinde trocken; sie brauchen also das Begießen nicht, es müßte denn sehr trocknes Wetter einfallen. Im Herbste müssen diejenigen, welche in Töpfen stehen, unter ein Mistbeetgerähme gesetzt werden, damit ihnen der Frost nicht schade. Denn diese jungen Pflanzen wachsen bis spät in den Sommer hinaus; daher ist der obere Theil ihrer Schößlinge zart, und der frühe Frost des Herbstes tödtet öfters die Enden derselben, wenn sie nicht bedeckt stehen, und dieses macht, daß ein großer Theil der Schößlinge im Winter zu Grunde geht. Aus dieser Ursache muß man diejenigen Pflanzen, welche im freyen Felde stehen, im Herbste mit Matten bedecken, sobald sich der erste Frost einfindet; denn, ein kleiner Frost im Herbste schadet diesen jungen Trieben, die im vollen Safte stehen, weit mehr, als der strengste Frost, wenn die Schößlinge hart geworden sind.

Im folgenden Frühlinge müssen die Pflanzen in die Pflanzbeete, einen Schuh weit von einander, Reihen für Reihen, und in den Reihen sechs Zoll weit von einander, eingesetzt werden. Aber dieses muß erst im April geschehen, wenn man keinen strengen Frost mehr zu befürchten hat. Denn, da die Pflanzen ihre Blätter sehr spät heraustreiben, so hat man keine Gefahr mehr zu befürchten, wenn sie auch vor dem May versetzt werden. Fällt eine trockne Witterung ein, so muß man sie begießen; und wenn die Oberfläche der Erde mit Mos bedeckt wird, damit der Boden nicht zu trocken werde, so wird dieses den Pflanzen sehr nützlich seyn. In diesen Beeten können die Pflanzen zwey Jahre bleiben, und diese Zeit über muß man sie beständig von dem Unkraute reinigen. Im Winter muß man verfaulte Lohe über die Oberfläche des Bodens streuen, die Kälte davon abzuhalten. Wenn die Pflanzen wohl treiben,

ben, so werden sie tauglich seyn, an diejenigen Orte versetzt zu werden, woselbst sie nach einem zweyjährigen Wachsthume bleiben sollen; denn, sie vertagen das Versetzen nicht gar wohl, wenn sie groß sind. Die beste Zeit, diese Bäume zu versetzen, ist spät im Herbste.

Sie kommen am besten in einem leichten tiefen Boden fort; denn in einem starken seichten Boden werden sie mosicht, und wachsen niemals hoch; auch wollen sie eine bedeckte Lage haben. Denn, wenn sie den Winden zu sehr ausgesetzt sind, so brechen ihre Aeste im Sommer gern ab, wenn sie vollkommen mit Blättern besetzt sind.

Nutzen. Das Laub von No. 1. ist überaus herrlich, und hat einen etwas lieblichen Geruch, den man in den Blumen wieder antrifft. Daher schickt sich dieser Baum sehr gut in Frühlings- und Sommerlustgebüsche.

Wenn die Sorten mit langen Stacheln gemein würden, so könnte man, wenn man sie abköpfte, gute Hecken und lebendige Zäune davon anlegen. Ihre Dornen sind recht stark, und die Bäume sehr astreich. In den Gegenden von Bourdeaux trifft man hin und wieder lebendige Zäune davon an.

Das Holz des Bohnenbaumes ist hart, und reißt leicht auf.

* Nach Pet. Kalms Beschreibung, wie Zucker in Nordamerika von verschiedenen Arten Bäume gemacht wird, im 13. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 152. siedet man aus den Schalen Meth.

Von dem Bohnenbaume, und dessen Anbau, s. den VII. Band des allg. ökon. Forstmagaz. S. 24. f.

Acacia Pisonis, Myrobalanus, wilde indianische Pflaumen; siehe unter Pflaumbaum.

Acacia Robini, Robinia; siehe unter Acacia communis,

Academie, (Forst-) siehe in F.

— — (Handels- oder Handlungs-) siehe in H.

Academie der Haushaltungswissenschaft und des Ackerbaues. Acker-Academie. Oeconomische

Gesellschaft. Oeconomische Lehrschule. Der Nutzen der unter dem Schutze hoher Landesobrigkeiten errichteten Academien der Haushaltungswissenschaft ist unstreitig. Wenn dergleichen Gesellschaften gehörig dirigirt werden, so dienen sie allemal zur Unterhaltung der wahren Grundsätze des Ackerbaues unter den Personen von Stande, und den Eigenthümern der Grundstücke, und verbreiten sich von ihnen nothwendig auf den Landmann, bringen Nacheiferung unter die Ackerleute, machen die besten Methoden allgemein, und lehren das Nachtheilige bey den gemeinen Verfahrungsarten kennen.

Die Mitglieder solcher Gesellschaften werden neue Culturen versuchen, ausländische Gewächse einheimisch zu machen suchen, und den Landleuten nützliche Anweisungen zum Ackerbau an die Hand geben; kurz, sie werden, aus Liebe gegen das Vaterland, sich solchen Verrichtungen unterziehen, welche mit dem Amte der Ackercensoren (Censores agrarii) bey den Römern, welche öfters die Müssiggänger durch Strafen zur Arbeit anhielten, einige Aehnlichkeit haben. Eben dergleichen führten auch die Griechen unter sich ein. Das Landvolk hat hiebey nicht das Geringste, in Ansehung seiner Freyheit zu befürchten, so lange ihre Herrschaften die gegen ihre Arbeiten schuldige Hochachtung behalten. Wenn Rom in die Sclaverey fiel, so geschah dieses nicht durch die Verordnungen der Ackercensoren, sondern vielmehr durch die Tyranney derer Ehrgeizigen, welche dieselben abschafften.

Man kennt die Bemühungen und den glücklichen Fortgang der in Engländ, Irrland, Toskana, Schweden, Dänemark, und in einigen Gegenden Deutschlands, gestifteten Gesellschaften nützlicher Künste; vornämlich aber sind dieselben erst seit ungefähr zehn Jahren recht belebt worden, und man hat diesen Geschmack an Beförderung der wichtigsten Wissenschaften sich immer weit ausbreiten gesehen.

Die

Die Provinz Bretagne, und der Canton Bern, haben sich vorzüglich hierin hervorgethan, indem sie Belohnungen und Preise ausgesetzt, und nicht nur eine Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Künste und des Gewerbes, sondern auch in Correspondenz mit ihnen stehende Gesellschaften errichtet haben, worin alle diejenigen aufgenommen werden, welche man für geschickt erkennt, zu ihren patriotischen Absichten behülflich zu seyn.

*Einen vortrefflichen Vorschlag, in Ansehung der Einrichtung, Beschäftigung und Pflichten einer ökonomischen Gelehrten-Gesellschaft oder Academie, und der darunter stehenden Aufseher des Ackerbaues, Viehzucht, und anderer wirthschaftlichen Gegenstände, findet man in den Nützlichen Beytr. zur Oeconomie und dem landwirthschaftl. Leben, entworfen von J. W. C. A. Freih. v. H-L. z. K. Frf. und Leipz. 1766, 8. S. 151, fgg. Vors erste müßte der Landesherr oder die Landesstände auf gemeine Kosten nur einige erfahrne Männer, denen die Oeconomie in ihrem ganzen Umfange, die Landesart, Witterung ꝛc. vollkommen bekannt wäre, in Gehalt nehmen, und daraus eine Art von ökonomischer Gesellschaft formiren. Zweytens, dieser Gesellschaft müßte eine ökonomische Bibliothek beygefügt werden, in welcher allerhand ausländische Monatschriften, Wochenblätter, und andere wichtige Werke von der Oeconomie und dahin einschlagenden Materien zusammen getragen wären. Drittens, dieser Academie müßte ein Stück Landes oder sonst ein Landgut angewiesen werden, auf dem die Glieder derselben allerhand den Ackerbau, Holzpflanzung, Viehzucht, ꝛc. betreffende Versuche das Jahr hindurch anstellen könnten. Viertens, aus den Landeseinkünften müßten in jedem Dorfe oder Herrschaft, gewisse Wirthschaftsaufseher unterhalten und besoldet werden. Damit aber die-

dieselben durch die Besoldung dem Lande nicht zu einer allzu großen Last würden: so wäre es rathsam, daß man denselben besondere Freyheiten und Vorrechte gestattete, ihnen jedoch dabey eine gebührende Besoldung gäbe; weil sie, wegen einer gemeinnützlichen Aufsicht, ihre Hausgeschäfte bey Seite setzen müssen. Das Amt eines solchen Inspectors könnte man den Vögten, Schulzen, Meyern, Bürgermeistern, und andern in der Oeconomie wohlerfahrnen Beamten, auftragen.

Die Beschäfftigung und Pflicht dieser Academie wäre etwann diese: 1) Daß sie aus den öconomischen Werken der ausländischen Academien die besten Entdeckungen und Vorschläge sammelte, ihre Versuche und Erfahrungen hinzufügte, und hieraus ein ganzes öconomisches Werk nach und nach verfertigte. 2) Daß diese Gesellschaft in ihrem Werke genau beobachtete, was bey dem Ackerbaue, Viehzucht und Holzbaue nach der Landesart und Witterung zu merken sey. 3) In diesem öconomischen Werke müßte der Vortrag deutlich und ungezwungen seyn; denn der unbelesene Landmann würde eine gekünstelte, hochgetriebene Schreibart nicht begreifen. 4) Diese Gesellschaft müßte in jedem Dorfe, oder zum wenigsten in jeder Herrschaft, einen in der Landwirthschaft erfahrnen Mann aussuchen, und ihn zum Aufseher des Ackerbaues und anderer öconomischen Gegenstände ernennen. 5) Jedem Aufseher müßte diese Gesellschaft einen Abdruck des öconomischen Werkes zustellen, auf daß er dadurch den unter ihm stehenden Landleuten die neuen Erfindungen an Sonn- und Feyertagen bekannt machen könne. 6) Durch das öconomische Werk müßten nicht allen die neuen Entdeckungen dem Landmanne bekannt gemacht, sondern ihm auch besondere Ordnungen und Gesetze vorgeschrieben werden, wie und wann die Aecker, Gärten, Wiesen, Waldungen ꝛc. bearbeitet werden sollen, was bey der Viehzucht, Jagd, Vogelfang, Fischerey ꝛc. zu beobachten, wie und womit die

öden

öden Felder zu bepflanzen, und zum Kornbau tüchtig gemacht werden sollen. 7) Die Gesellschaft müßte alle viertel Jahre von jedem Aufseher Rechenschaft fordern, ob er nämlich die Landleute zur Verbesserung ihrer Wirthschaft aufgemuntert, in allem unterwiesen und zu den Ordnungen angehalten habe. 8) Vorgemeldetes ökonomisches Werk müßte auf Unkosten des Landes, unter der Aufsicht der ökonomischen Academie, gedruckt werden; und um den Landmann in allen Pflichten umständlich zu unterweisen, müßte jedem Einwohner ein Exemplar dieses allgemein nutzbaren Werkes mitgetheilt werden.

Die Pflichten der von der ökonomischen Academie ernannten Oeconomie-Inspectoren wären folgende: 1) Ein jeder Wirthschaftsaufseher müßte Sonntags oder Feyertags die Bauern auf dem unter seiner Aufsicht stehenden Dorfe oder Herrschaft versammeln lassen, und ihnen nicht allein die von der ökonomischen Gesellschaft zum Drucke beförderten Erfindungen, Vorschläge, Ordnungen und Gesetze vorlesen, sondern sie auch in allem deutlich unterweisen, zu ihrem eigenen Besten aufmuntern, ihre Fragen mit Bescheidenheit beantworten, ihre Zweifel mit Vernunft erörtern, und alles in Vertraulichkeit mit seinen Mitbürgern abhandeln. Die Sonn- und Feyertage wären hiezu die bequemste Zeit, weil dadurch das Bauernvolk vom Spielen, Saufen und andern Schwelgereyen abgeleitet würde. 2) Alle viertel Jahr oder vierzehn Tage müßte ein solcher Aufseher die Aecker, Wiesen, Waldungen, Gärten ꝛc. besuchen, und erforschen, wie dieselben gebauet, und ob sie den Ordnungen gemäß bepflanzt wären. 3) Müßte er auch die Wohnungen und Meyerhöfe besuchen, und untersuchen, wie stark die Viehzucht sey, und was für Fehler und Mißbräuche etwann dabey vorgehen. 4) Müßte er nicht gestatten, daß jeder Bewohner nach seinem Wohlgefallen auf seinen Gütern Holz fälle, er habe dann vorher bewiesen, daß

er dasselbe zum Bau- oder Brennholz vonnöthen habe, und alsdann angehalten werde, anstatt des gefällten Holzes neue Pflanzen zu setzen. 5) Müßte der Oeconomieinspector alle um das Dorf liegende, zu seiner Gemeinde gehörige, wüste Plätze zu nutzen trachten. Die kleinen Plätze könnte man zum Holzbau, die großen aber zum Kornbau, gebrauchen, nachdem man mit Waldungen genug versehen wäre. 6) Würde er finden, daß einer oder der andere, in gehöriger Bearbeitung seiner Aecker, in der Viehzucht und in andern Hausgeschäfften, nachlässig und faul wäre, so müßte er den Uebertreter und seine begangenen Fehler aufschreiben, und alles alsdann an den Präsidenten oder Director der ökonomischen Academie berichten, welcher hierin der Richter seyn muß. Der Präsident müßte die Nachlässigkeit, nach Bewandtniß der Sache, mit einer willkührlichen Geldstrafe belegen, und dieses Geld müßte zu einer ökonomischen Casse gelegt werden. 7) Auch müßte der Aufseher die fleißigen Bauern, die entweder sich vorzüglich in der Landwirthschaft hervorthun, oder neue Vortheile erfinden würden, aufschreiben, die Namen derselben und ihren Fleiß dem Präsidenten berichten. Der Präsident müßte alsdann den Fleißigen eine willkührliche Geldbelohnung aus der dazu errichteten vorerwähnten ökonomischen Casse geben; dieses würde die Landleute besonders zu einer guten Wirthschaft aufmuntern. 8) Wenn etwann in einem Dorfe arme fleißige Bauern wären, diesen müßte der Aufseher ungebaute Plätze, mit Bewilligung der Gemeinde, anweisen, auf daß sie dieselben ohne Abgabe zum Kornbau bearbeiteten und nutzten. Er müßte diesen armen Leuten ferner mit gutem Rathe und möglichster Hülfe zur Hand gehen, um ihnen desto geschwinder aufzuhelfen. 9) Die Wohnungen müßte auch ein Inspector jährlich untersuchen, ob sie noch in gehörigem Stand, oder dem Untergange nahe wären. Wenn die zerfallnen Gebäude armen Einwohnern zugehörten,

so

so würde der Inspector sich nicht wenig Ehre, Ruhm und Verdienst erwerben, dafern er die Einwohner aufmunterte, daß sie durch eine Beysteuer in Geld, Baumaterialien, Fuhren ꝛc. zur Erbauung der verfallnen Häuser ihrer armen Mitbürger behülflich wären. 10) Der Aufseher müßte eine Baumschule errichten, und jedem Einwohner jährlich einige junge Pflanzen, wenn sie zum Fortpflanzen stark genug wären, daraus mittheilen, auf daß solche an leere Orte, bey den Landstraßen und anderswo, gepflanzt würden. 11) Der Inspector müßte in seinem Dorfe die schärfste Feuerordnung bekannt machen.

Einen andern Vorschlag zu Errichtung einer ökonomischen Academie, Societät oder Collegium, liest man im 51. St. der ökon. Nachr. Leipz. 1752, 8. S. 202, flg.

Memoire sur l'utilité & la necessité d'une Academie d'Agriculture dans un Etat policé. s. 6; B. Deutsch übers. unter d. T. Gedanken von den Nutzen und der Nothwendigkeit einer Academie des Ackerbaues, in einem wohl eingerichteten Staate: st. im 4. Th. der Greifsw. Beytr. aus der Sittenl. den sch. Wiss. ꝛc. 1756, 4. S. 113—120, S. 129—136, S. 145—152, u. S. 161—168: im 151. u. 153. St. der Leipz. Samml. 1759, 8. S. 708—775: desgl. im 2. B. des neuen gemeinnütz. Magaz. a. d. J. 1760. Hamb. 8. S. 431—473.

Zufällige landwirthschaftliche Gedanken, besonders über den Nutzen einer zu errichtenden ökonomischen Gesellschaft in Schlesien: st. im 19. St. der schles. ökon. Samml. Bresl. 1760, 8. S. 275—280.

Auszug aus dem im 1765. Jahre Ihrer kaiserl. königl. Maj. von den niederösterreichischen Landesständen, auf Verlangen eines verdienstvollen Cavaliers, aus ihrem Mittel, überreichten vorläufigen Entwurf zur Errichtung einer ökonomischen Gesellschaft, deren Absicht auf die Verbesserung des Ackerbaues und der Landwirthschaft geht: st. in Jo. Ulr. Pauli gemeinnütz. Correspondence, I. Th. 3. und 4. St. Hamb. 1766, 4. S. 23—27.

Vorschlag zu Errichtung einer ökonomischen Gesellschaft: st. im 41. St. des II. Th. der neuen Auszüge ꝛc. Fr. M. 1765, 8. S. 254—256.

Gedanken über die Errichtung einer ökonomischen Gesellschaft: st. im 4. St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie- und Comerzwesen betreffend, vom J. 1767. Wien, gr. 8. S. 101—120.

Nachricht von einer Academie des Ackerbaues in Gallizien, st. in D. G. Schrebers neuer Cameralsche. I. Th. S. 219.

Vorschlag des Magistrats eines Städtchen am Ufer des Meers, eine landwirthschaftliche Academie daselbst anzulegen; nebst der

Antwort des Eremiten darauf: st. im 94. und 95. St. des Eremiten, (vom Herrn Baron v. Bielefeld) Leipz. 1768. 8.

H.rrn v. Grießheim Vorschlag, wie die Oeconomie den vollständigen Glanz eines erhabenen Lehrstuhls im H. A. Reiche erhalten und behaupten könne? st. in dessen Beytr. zur Aufnahme des blühenden Wohlstandes der Staaten, im 2. und 3. St. Seine Absicht geht dahin, die ökonomischen Wissenschaften sollen auf Universitäten theoretisch und praktisch gelehrt, und zu dem Ende auf allen Universitäten besondere ökonomische Fakultäten errichtet werden.

Rede von dem Einflusse der gesellschaftlichen Verbindungen auf die Beförderung der Vortheile, welche die Naturlehre dem menschlichen Geschlecht anbietet, und dem Nutzen, den unser Vaterland von der naturforschenden Gesellschaft erwarten kann, von H. C. Hirzel: st. im I. B. der Abhandl. der naturforsche. den Gesellsch. in Zürich 1761, 8. S. 1—76.

Vorläufige Nachricht von dem Bau und Einrichtung der Acker-Academien und ökonomischen Lehrschulen, in einem Sendschreiben von P. E. Lüders, an seinen Freund, d. d. Glücksburg, d. 24. Jul. 1759: st. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. Oeconom. Gedanken ꝛc. II. Band, 5. Th. Kopenh. und L. 1761, gr. 8. S. 313—360.

Hrn. Burgermeister Neumanns le plaisir de la campagne, oder Einrichtung und Endzweck der zu errichtenden critisch-ökonomischen Gesellschaft, nebst der erforderlichen Invitation dazu: st. im 5. St. der ökon. Nachr. S. 362—373. u. 77. St. S. 317. f.

An alle wahre Patrioten Hamburgs gerichtete Ermahnung zur Aufrichtung einer ähnlichen patriotischen Gesellschaft, zur Aufnahme der Handlung, der Künste, der Manufacturen und des Ackerbaues, wie die zu London und Paris ist; nebst einer Beylage; Auszug aus der Handlungszeitung von Paris, dem Commerce-Collegio zugeeignet von D. Jo. Ulr. Pauli. Hamb. 1765, 4. 13 B.

Entwurf von einer zum Nutzen eines Staats zu errichtenden Academie der ökonomischen Wissenschaften: st. in Dan. Gottfr. Schrebers Samml. verschied. Schriften ꝛc. X. Th. Halle, 1763. gr. 8. S. 417—435.

J. Wiegands Abhandlung von dem Nutzen einer ökonomischen Gesellschaft, und der Nothwendigkeit einiger Pflanzschulen für künftige Wirthschaftsvorsteher, den Ackerbau zu verbessern, und den allgemeinen Fleiß unter dem Landvolk einzuführen: st. im I. St. der Wiener ökonom. Samml. v. J. 1769, gr. 8. S. 34—62; 2. St. S. 99—132; 3. St. S. 195—232, und 4. St. 226—318.

Siehe auch dänische Acker-Academie.

Academische Würden, von der politischen Seite betrachtet, siehe im Art. **Universität**.

Acaja, Ibametara Spondias *Linn.* ist ein Baum von der Größe einer Linde. Das Holz ist roth, und leicht wie Pantoffelholz. In der Insel Ceylon gebraucht man

den

den Saft seiner Frucht zum Begießen der Braten. Man preßt aus seiner Frucht, Prunes de Monbain genannt, einen Weinähnlichen Liquor. Diese Pflaumen sind von der Größe unserer gelben oder Kaiserpflaumen, und eben so gesund, wie unsere Kirschen. Man macht die Blumen, wenn sie noch nicht aufgeblüht sind, ein.

* Dieser indianische Pflaumbaum hat schmale lange Blätter, welche glänzend, weich anzufühlen, und am Ende spitzig sind. Er trägt sehr viele kleine gelbliche Blüthen, die büschelweise an einander sitzen. Die Pflaumen sind saftig, angenehmen Geschmacks und Geruchs; der daraus gepreßte Wein wird so stark, daß man sich davon einen Rausch trinken kann. Die obersten Blätter des Baums sind dienlich, die Augen zu reinigen, und stärken das Gesicht. Die Pflaume stillt das Brechen und den Bauchfluß; die Blätter und Rinde sind gut in Entzündungen der Gurgel, und es wird Gurgelwasser daraus gemacht; sie stillen auch den Bauchfluß, und stärken den Magen.

Acajaiba, siehe den folgenden Artikel.

Acaju, Acajou, Anacardium antarcticum, oder occidentale, Caju-Nuß, Nuß oder Kastanie vom Acajou, eine Frucht, die fast so groß, wie eine Kastanie, länglich-rund, hart, auf der Oberfläche glänzend, olivenfarbig, und wie eine Hammel- oder Hasen-Niere gestaltet ist. Diese Nuß enthält inwendig einen weissen Kern, welcher eben so gut, wie eine Pistacie schmeckt. Sie wächst an der Spitze eines Apfels heraus, welcher röthlich, in der Größe einer Pomeranze, und etwas lang ist, dessen Fleisch einen milchfarbigen, sauren und schärfen anziehenden Saft enthält; aber der Geschmack und die Farbe des ausgepreßten Saftes vergehen durch das Gähren, und es wird derselbe so weinhaftig und stark, daß man davon trunken werden kann. Man macht einen sehr starken Branntwein daraus. Der

Baum,

Baum, welcher diese Früchte trägt, wächst in Ost- und Westindien, Malabar, und auf den Philippinischen Inseln, und wird Acajaiba, der Nierenbaum, oder der große Elephantenläusebaum genannt. Im Sommer giebt der Stamm ein Harz von sich, welches so klar durchscheinend und wohlriechend, wie das Gummi Arabicum, ist. Die Blätter sind den Nußbaumblättern gleich, aber wohlriechender, breit, mit vielen Adern durchzogen, glänzend, und vorn an der Spitze etwas rund. Die Blüthe ist klein, hat fünf Blätter, und es stehen deren wohl hundert in einem dicken Büschel beysammen. Sie sind weiß von Farbe, wenn sie aufbrechen, welches gemeiniglich zu Anfange des Herbstmonats geschieht; alsdann werden sie Leib- und Purpurfarbig, und sind von einem lieblichen Geruche, fast wie die Mayblumen. In der Mitte einer jeden Blume erhebt sich ein Stielchen mit einem Knöpfchen.

Der Baum ist von mittelmäßiger Größe; der Stamm desselben ist ziemlich dick, und mit einer aschfarbigen inwendig aber purpurfarbigen Rinde überzogen. Ray nennt diesen Baum Pomifera, seu potius Prunifera Indica, nuce reniformi summo pomo innascente, Cajous dicta, den Indianischen Apfel- oder vielmehr Pflaum-Baum, mit einer an der Spitze des Apfels heraus wachsenden Nuß, die Cajou-Nuß genannt. Wenn man in diesen Baum schneidet, so fließt ein Harz heraus, welches, wenn man es in Wasser zergehen läßt, die Stelle des besten Leimes vertritt, wie man sich dann auch dessen zum Leimen bedient.

Die Amerikaner zerschneiden die gelbe Frucht, welche aus den Blüthen hervor kömmt, in Scheiben, und genießen sie mit Zucker, zur Kühlung.

Es giebt eine Art Acajouholz, welches man Acajou á planches nennt. Es ist ein rohes, in England sehr gemeines Holz, wohin es aus Jamaica, unter dem Namen des Mahagony-Holzes, kömmt. Man macht

Tische,

Tische, Stühle, und verschiedenes anderes Hausgeräth von Werthe daraus; und die Schränke oder Schubladen von diesem Holze geben den Kleidern einen angenehmen Geruch, und halten die Insecten davon ab, wiewohl dieser letztere Umstand noch nicht recht erwiesen ist. Siehe Mahagony-Baum.

Die Acajunuß ist anfänglich grün; wird aber, wenn sie reif und trocken geworden, olivenfarbig. Ihre Schale ist dick, hart, holzig, schwammig und löcherig, inwendig aber schwärzlich, und hat einen weißen Kern in sich. Man läßt die Nuß, wie Kastanien, in heißer Asche braten; hernach schlägt man sie entzwey, und nimmt die Mandel heraus, welche sehr gut zu essen ist; sie schmeckt wie eine Haselnuß, und hat eine anhaltende Kraft; wenn man aber das Häutchen abschält, schmeckt sie nicht mehr adstringirend. Das innere schwammige Wesen der Schale von der Nuß oder Kastanie vom Acaju, hat ein schwarzes, scharfes und beißendes Oehl, welches durch unzählige kleine Löcher heraus schwitzt, vornämlich, wenn die Frucht reif ist, und man sie warm werden läßt. Dieses Oehl wird auf verschiedene Art heraus gezogen. Einige lassen die abgenommene Schale über dem Lichte heiß werden, und es, zur Vertreibung der Hühneraugen an den Füssen, auf den Leichdorn tropfen; andere pressen sie aus, und heben das daraus kommende Oehl auf. Wenn die Frucht alt ist, hat man mehr Mühe es heraus zu bringen, weil es fast vertrocknet oder dick ist. Man braucht das Oehl auch für die Flechten, zur Reinigung der alten bösartigen Geschwüre, zur Verzehrung des wilden Fleisches, zum Anstreichen des Holzes, und zur Verwahrung desselben gegen die Fäulniß. Das Oehl nimmt zwar auch die Kupferflecken und Finnen aus dem Gesichte weg; allein außerdem, daß dieses Mittel einen großen Schmerz verursacht, so verschwinden die Flecken und Finnen nur auf eine Zeit, und kommen wieder. Die Färber gebrauchen dieses

Oehl

Oehl zum Schwarzfärben. Der milchige Saft dieses Baumes macht, wie Geoffroy versichert, in die Leinwand kohlschwarze Flecken, die man durch das Waschen nicht wiederum heraus bringen kann: und das mit eben diesem Liquor überstrichene Holz wird fast unverweslich. Wenn man die grünen Früchte stößt, und hernach mit Lauge und Essig vermischt, so bekömmt man eine vortreffliche Tinte. Man macht die Früchte, wenn sie noch grün sind, mit Salz, und wenn sie reif sind, mit Zucker ein. Die Schale des Kerns enthält einen klebrigen und scharfen Saft, dessen sich die Indianer anstatt eines Aezmittels bedienen. Ob der milchige Saft dieselbe Eigenschaft, wie das morgenländische Anacardium habe, davon hat man bisher noch keine genugsame Erfahrung; denn der verdickte Saft dieses Baumes giebt den besten Lack, dessen man sich in China und Japan zum schwarzen Lackiren bedient. D. Grew meldet, daß der Saft dieses Baumes gebraucht werde, die Baumwolle damit zu färben: es ist aber nicht gewiß, was für eine Sorte er gemeint hat; wiewohl Sir Hans Sloane in den Gedanken steht, daß die Sorte, von der ich gegenwärtig rede, darunter verstanden werden müßte. Indessen wäre es, nach Miller's Rathe, wohl der Mühe werth, genauere Versuche anzustellen, welches geschehen könnte, wenn die Einwohner der englischen Inseln in Amerika einige von diesen Bäumen, in der Jahreszeit, wenn sie im Safte stehen, anzapften, und den Saft in irdenen Töpfen sammelten, und an einem solchen Orte aufhöben, wo kein Staub dazu kommen kann, oder die Töpfe mit Leinwand verwahrten, und dadurch verhinderten, daß kein Staub hinein fallen kann. Wenn nun dieser Saft die gehörige Dicke erhalten, so könnte man einige Versuche damit machen, um zu sehen, ob solcher die Eigenschaft habe, wie der japanische Lack, und wenn dieses seyn sollte, so würde man damit großen Nutzen schaffen können.

* Dieser

*Dieser Baum wird in dem Lande, wo er ursprünglich zu Hause ist, zwanzig und mehr Schuh hoch; in England aber kostet es, wie Miller meldet, sehr viel Mühe, wenn man diese Pflanze erhalten will, ungeachtet sie, wenn sie die ersten Sprößlinge aus dem Samen treibt, so stark und dauerhaft zu seyn scheint, daß man sich zu einem eben solchen Wachsthume die beste Hoffnung machen sollte.

Man kann sie leicht aus den Nüssen ziehen, die aus Amerika gebracht werden. Eine jede von diesen Nüssen muß einzeln in einen kleinen, mit lockerer sandiger Erde angefüllten Topf gelegt, und der Topf in ein gutes Mistbeet von Gärberlohe gesetzt werden; wobey wohl Acht zu haben ist, daß keine Nässe zu ihnen komme, bis die Pflanzen aufgegangen sind. Denn durch die Feuchtigkeit werden die Nüsse dahin gebracht, daß sie in der Erde verfaulen. Die Ursache, warum man allemal nur eine Nuß in einen Topf legen muß, ist diese, weil diese Pflanzen selten fortkommen, wenn sie versetzt werden. Wenn diese Nüsse frisch sind, so werden die Pflanzen, vier Wochen hernach, wenn die Nüsse eingelegt worden sind, aufgehen; und wenn wieder zween Monate vergangen sind, werden sie schon vier bis fünf Zoll hoch seyn, und große Blätter haben.

Die Pflanzen müssen beständig in einem Glashause gehalten werden, indem sie so zart sind, daß sie in England auch in der wärmsten Jahrszeit, nicht in der freyen Luft dauern. Sie kommen auch im Sommer nicht einmal in einem gemeinen Gewächshause fort. Da diese Pflanzen sehr viel milchigen Saft bey sich haben, so muß man sie auch im Sommer, sehr wenig begießen; und wenn sie im Winter alle vierzehn Tage einmal sehr mäßig begossen werden, so ist solches schon hinlänglich. Denn ihre Wurzeln sind sehr zart, und rosten gleich aus, wenn sie zu viel Feuchtigkeit haben.

Wenn

Wenn diese Pflanzen versetzt werden sollen, so thut man am besten, wenn man die Töpfe zerschlägt. Denn die Wurzeln haben nicht viel Fasern, welche die Wurzeln um sie zusammen halten. Wenn man sie also aus den Töpfen nimmt, so bleibt der meiste Theil der Erde, die an den Wurzeln hängen bleiben sollte, weg; und wenn dieses geschehen ist, so folgt insgemein das Verderben der Pflanzen darauf. Daher, wenn die Töpfe zerbrochen werden, muß man eben diese Sorgfalt beobachten, daß man die Erde nicht mehr, als unumgänglich nöthig ist, von der Stelle bewege. Hierauf muß die Pflanze, samt der Erde an den Wurzeln, in einen größern Topf gesetzt werden, als der vorige gewesen war. Derselbe muß sodann mit leichter sandiger Erde angefüllt, und wieder in das Mistbeet eingegraben werden. Diese Pflanzen muß man nicht öfter, als des Jahres einmal, versetzen; auch müssen sie in keine gar zu große Töpfe gesetzt werden; denn, wofern die Wurzeln nicht nahe bey einander sind, werden sie nicht treiben. Es haben aber diese Pflanzen nach dem ersten Jahre einen sehr langsamen Wachsthum, und werden selten über dritthalb Schuh hoch.

Die markige Frucht, an deren Spitze die Nuß wächst, ist so groß, wie eine Pomeranze, und voll von einem sauern Safte, welcher insgemein unter den Punsch gemischt wird, den man in America macht. Man hat verschiedene von diesen Früchten, zu eben diesem Gebrauch in Rumfässern nach England gebracht.

Weil der Acajou-Baum seine Frucht jährlich nur einmal bringt: so zählen die Brasilianer ihr Alter mit solchen Nüssen, indem sie, so oft dieselben reif werden, eine davon in ein hiezu abgesondertes Körbchen werfen.

Das zwischen den beyden Schalen der Nuß befindliche Oehl ist sehr scharf und brennend, macht Blasen an der Haut, wo es hinkömmt, und hat schon gar oft solchen Personen die größten Beschwerden verursacht, die aus Unvorsich-

vorsichtigkeit die Nuß in den Mund genommen, und solche aufgebissen haben, um den Kern zu bekommen.

Eine Abbildung der auf ihrer fleischigen Frucht sitzenden Cajunuß, findet man in No. 7. auf der 2ten Kupfertafel, bey Ellis letter, attempting to ascertain the Tree, that yields the common Varnish, used in China and Japan, im 2. Th. des XLIX. B. der Philosoph. Transact. a d. J. 1756, S. 866—876.

* *Acanthaceae plantae*, (von dem griechischen Wort ἄκανθα, ein Dorn oder Stachel) sind solche Pflanzen, welche stachliche Köpfe haben.

Acanthe, siehe unter Acanthus sativus vel mollis Virgilii.

Acanthis, siehe Zeisig.

Acanthium, siehe Carduus, und Carduus benedictus.

Acanthos Bellonii, siehe Carduus.

Acanthus, Branca Ursina, D. Bären-Klau, Wälscher Bärenklau, Bären-Tatzen (weil die Blätter den Bärentappen in etwas gleich kommen) Fr. Branche ursine, Branc-ursine. Dieses Pflanzengeschlecht gehört unter diejenigen, welche, nach dem Tournefort, Larvenblumen tragen. Es giebt daran zwey Kelche, davon der innere aus drey ungleichen Theilen besteht, der äußere aber nur aus zwey. Die Blume ist eine kurze Röhre, welche sich hinterwärts in einen Ring endigt, und deren vorderer Theil nur die untere Lippe hat. Diese Lippe ist breit, und fein ausgekerbt. Die Stelle der obern Lippe nehmen die Staubfäden und der Griffel ein. Diese sind gebogen, und erstrecken sich über den Kelch hinaus. Von den Staubfäden sind zwey lanz, und zwey kürzer, welche sich genau an den Griffel anschließen. Sie kommen aus einem Theile des innern Kelchs hervor, welcher hohlrund und bogenförmig ist, und sowohl wegen seiner Lage, als auch einer ihm besonders eigenen Purpurfarbe, zur Ersetzung des Mangels der Oberlippe bestimmt zu seyn scheint. Der Griffel wird zu einer ziemlich dicken Frucht, in Gestalt einer Mandel oder

Eichel, ist inwendig in zwey, vermittelst einer Scheidewand, abgesonderte, Fächer abgetheilt, und schließt nackte, glatte, gelbliche, und fast beständig irreguläre, Samenkörner in sich.

Durch die jetzt angegebenen Kennzeichen unterscheidet sich die Bärenklau von denjenigen Pflanzen, welche, in Ansehung des Blattes, eine Aehnlichkeit mit ihr haben, dergleichen gewisse Arten von Rübsen (Rapistrum.) Fingerhut (Digitalis,) Disteln (Carduus,) u. d. gl. sind.

Die stachlige, wälsche oder wilde Bärenklau, L. Acanthus aculeatus, C. B. P. 383. Acanthus (spinosus) foliis pinnatifidis spinosis *Hort. Cliff.* 326. Acanthus spinosus, oder Branca Ursina Italica. Fr. Acanthe sauvage, oder épineuse, hat große Blätter, welche sehr tief in verschiedene schmale, lange, und in eine lange Piekenspitze sich endigende Abschnitte gekerbt, und mit sehr spitzigen Dornen besetzt sind, welche an den Seiten hervor stehen, und Arten von festen Körpern formiren, welche über und über in dem Gewebe der Abschnitte wahrzunehmen sind. Ueberdieß sind diese Abschnitte wieder in andere, ebenfalls wechselsweise geordnete, jedoch kurze, und mit einem längern und sehr scharfen Dorne sich endigende Theile abgetheilt.

An einer andern wilden Art, sind die Abschnitte breiter, nicht so lang, und ganz dicht an einander; das Blatt, ganz, und weit geschmeidiger; weniger Dornen, und zwar kurze, und nicht sehr stechende.

Die wahre gemeine Bärenklau, Lat. Acanthus sativus, vel mollis Virgilii, *C. B.* Carduus, seu Branca ursina Virgilii, *I. B.* Acanthus sativus, DOD. LOB. Acanthus (mollis) foliis sinuatis inermibus LINN. H. C. hat ein glattes, dunkelgrünes, unterwärts bleicheres, ganz weiches, inwendig mit einem sehr klebrigen Safte angefülltes, in breitere Abschnitte, als bey den vorhergehenden Gattungen, getheiltes, und an seinem Ende stumpfes Blatt. Die Abtheilungen sind hin und

wieder

wieder mit Spitzen besetzt, welche kurz, dünn und dermaßen weich sind, daß man sie nicht füglich Dornen nennen kann, ob sie gleich also aussehen. Ihre Wurzeln sind röthlich, lang, zäh und etwas zart. Zwischen den Blättern kömmt ein Stängel in die Höhe, welcher einige Fuß hoch, und eines Fingers dick ist. An seinem mittelsten Theile befinden sich einige kleine Blätter, worüber eine Aehre von Blumen, mit einem sehr scharfen Kelche, zum Vorschein kömmt. Diese Pflanze ist in Italien, und in der Provenze, gemein. Die Alten gebrauchten dieselbe zum Gelbfärben.

Die Bildhauer bey den Griechen richteten nach dieser leztern Art die Kapitäle der korinthischen Säulen und andere Zierrathen ein. Die gothischen Bildhauer hingegen ahmten diese wälsche oder wilde Bärenklau an den Kränzen ihrer Säulen, und in allen andern Bildschnitzerzierrathen, nach.

Die Bärenklau macht in großen Gärten ein überaus schönes Ansehen. Sie verlangt ein trocknes Erdreich, und kömmt südwärts besser, als sonst irgendwo, fort. Man vermehrt sie entweder durch Schößlinge, welche man im Februar und März von der Wurzel absondert, oder aber durch Samen, welchen man um eben dieselbe Zeit säet.

Cultur. Die Bärenklauarten wachsen in den Wäldern, an etwas steilen Gegenden, wild.

Die ohne Dornen, finden sich in den Wäldern um Neapel, in Sicilien, und auf verschiedenen Inseln des Archipelagus.

Alle Sorten blühen im Julius und Auguſt; und ihr Same wird im October reif.

Man pflanzt sie durch den Samen fort, welchen man im Märzmonate säet; jedoch trägt dieser Same erst nach zwey oder drey Jahren Blüthe; deshalb heben Einige lieber die Pflanzen im October aus, reißen die Nebenbrut ab, und setzen sie sofort wieder in die Erde.

Uebrigens ist die Bärenklau leicht zu ziehen. Sie kömmt im Schatten, und in einem sandigen Boden vorzüglich fort.

Man zieht sowohl die stachlige, als auch die ohne Stacheln.

Man bemerkt, daß sie durch die Cultur in unserm Klima gar nicht ausartet, und niemals stachlig zu seyn aufhört.

*Von der wälschen Bärenklau melden **Virgil**, in der 3. und 8. Eklogę, **Ovid**, im 13. B. der Verwandlungen, daß die römischen Bildhauer vor Zeiten ihre Blätter, wegen ihrer Zierlichkeit, an die Statüen und Säulen einzuhauen pflegten: imgleichen, daß die Heiden solche auf ihre Trinkgeschirre zeichnen lassen. Ein solches korinthisches Capitäl mit Bärenklaublättern, oder ein Capitäl, welches auf Art der Blätter vom Bärenklau zugehauen ist, wird daher auch in der Baukunst Acanthe genannt. Es ist unter den Gelehrten über diese Pflanze, deren **Virgil** unter diesem Namen Erwähnung thut, und selbiger so viele verschiedene Merkmale beygelegt hat, die mit keiner uns bisher bekannten Pflanze übereinstimmen, viel gestritten worden. Daher sind Einige auf die Gedanken gerathen, es müßte zwo Sorten von dem Acanthus geben, wovon die eine ein Baum, die andere aber ein Kraut ist. Den Baum hält man für die ägyptische Acacia, und die Pflanze für den Acanthus mollis. Allein, es bleibt doch, in Ansehung einiger Beywörter, welche dieser Pflanze gegeben werden, eine Schwierigkeit übrig; als: erstlich, wenn sie für eine immergrünende Beeren-tragende Pflanze angegeben wird: baccas semper frondentis Acanthi. Was dieses anlangt, daß diese Pflanze Immergrün genennt wird, so kann dieses von unserm Acanthus in der warmen Himmelsgegend Italiens wohl gesagt werden; denn in England ist diese Pflanze, wenn

sie

sie in einer warmen Gegend steht, selten über sechs Wochen ohne Blätter, wenn gleich der Winter sehr kalt ist. Es ist auch glaublich, daß die fleischigen, eyförmigen Samengehäuse dieser Pflanze, für Beeren haben angesehen werden können. Was aber dieses anlangt, daß sie eine gewundene Pflanze (flexi tacuissem vimen Acauthi) genannt wird, so stimmt dieses weder mit dieser Sorte, noch mit der ägyptischen Acacia überein. Indessen, da die Botanisten fast insgemein darin mit einander eins sind, daß die hier erwähnte Pflanze der Acanthus des Virgil's sey, und man auch noch jezt verschiedene ganze Säulen der korinthischen Ordnung zu Rom antrifft, an deren Capitälen die Blätter dieser Pflanze so wohl ausgedrückt sind, daß gar kein Zweifel übrig seyn kann, sie seyen nach unserm Acanthus gezeichnet worden; diese Säulen auch so alt sind, daß sie bis an die Zeiten des Vitruv's reichen: so bleibt nicht der geringste Zweifel übrig, daß dieses eben diejenige Pflanze sey, von deren Blättern Callimachus, ein berühmter Architect, die Capitäle der korinthischen Säulen zusammen gesezt hat.

Die Samenbohnlein gelangen zwar nicht in allen Jahren, sondern nur in guten und warmen Sommern, zur Reife. Man steckt sie, wie andere Gewächse, in einen Scherben in gute zubereitete Erde, und stellt sie auf ein warmes Mistbeet. In jeden Scherben gehört nur eine Bohne, damit sie Raum darin haben können, den sie schlagen viele starke, lange, weiße Wurzeln. Wenn sie ein wenig erwachsen sind, nimmt man sie heraus, und stellt sie mit andern Gewächsen in den Garten. Es will dieses Gewächs auch bey trocknen Wetter öfters begossen seyn; den Winter hindurch aber kann man es mit weniger Feuchtigkeit erhalten; nur muß es in ein warmes Gewölbe gestellt werden, weil es sonst erfrieren würde.

Acanthus Germanicus, Pseudacanthus, Branca Ursina Officin. Baucia, Pastinaca sylvestris, Sphondylium, (von einem Insecte oder Gewürme dieses Namens, dem dieses Gewächs im Geruche gleichen soll); Fr. Branche ursine bâtarde oder d'Allemagne, Cure-oreille, Berce; D. die deutsche Bärenklau, Kuhpastinak, Bärwurz. Bauhin nennt sie Sphondylium vulgare hirsutum, und Linnäus, Heracleum foliis pinnatifidis, Kuhpastinak mit gefiedert spitzigen Blättern. Ihre Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor; Ihre Rippen sind dunkelgrün, mit Purpur untermenget, mit einer haarichten Materie besetzt, rauh, fleischig, saftig, etwas platt, wie eine Traufrinne ausgehöhlt, an den Seiten dieser Aushöhlung rundlich, an dem der Traufrinne entgegengesetzten Theile eckig, überhaupt inwendig mit einer Vertiefung gebogen, lang, unten an ihrem äußersten Ende gekrümmt, in mehrere Blätter sich endigend, und an dem übrigen Theile ihres Körpers nackt. Die Blätter sind dick, mehr lang als breit, ziemlich weit, und kommen paarweise aus einem weißlichen Ringe, welcher den Zweig an dem Orte ihres Ursprungs umgiebt, hervor. Ein jedes steht auf einem Stiele, welcher eben so, wie ihre Rippen, mit Haaren besetzt, und von gleicher Gestalt, ist. Sie haben nach ihrem untersten Theile zu, zwey tiefe Einschnitte. Der obere Theil ist ganz, ziemlich lang, breit, am Ende etwas spitzig, bisweilen kraus, und an den Rändern beständig gekerbt, mit einigen mehr oder weniger tiefen Einschnitten. Jede Rippe endigt sich in ein einziges Blatt, woran die untern Einschnitte tiefer, und alle Theile breiter sind. Aus der Mitte der Blätter kommen Stängel hervor, welche vier bis fünf Fuß hoch, mit einer Vertiefung gebogen, und eckig sind, welcher zu oberst bald rothe, bald weiße, kranzweise beysammen stehende Blümchen, wie eine Rose, trägt, die aus verschiedenen ungleichen, wie ein Herz

ausge-

ausgeschweiften, und eine Lilie darstellenden, Blumenblättern bestehen. Wenn diese Blümchen abfallen und vergehen, wird der Kelch zu einer Frucht, welche aus einem breiten, eyrunden und doppelten oder zweyfach auf einander gefügten Samen besteht, welcher dem Sesel gleicht, fast wie die Wanzen stinkt, mit drey Aushöhlungen gelinde gestreift ist, und sich mit seinem obern Theile nach innen begiebt. Er läßt sich aus seiner Hülse leicht heraus bringen, und ist an dem Orte, wo sich beyde Theile berühren, mit zwey schwarzen Strichen bezeichnet. Die Pflanze hat eine lange weißliche Spießwurzel, deren Rinde von einem süßlichen, mit etwas Schärfe untermengten Geschmack ist.

Die deutsche Bärenklau findet sich auf den Wiesen, und an andern feuchten Gegenden, in Menge. Sie hat einen starken, gewürzhaften, und harzigen (bituminösen Geruch. Sie blüht im May oder Junius.

Diese Pflanze ist eröffnend und bluttreibend. Die Polen und Litauer machen aus den Blättern und Samen einen Trank, welchen sie Barrsch *) nennen, den die Armen anstatt Bieres trinken.

Die weißen Häute des Inwendigen der holen Stängel, wenn sie eingeweicht und destillirt werden, geben sie einen brennbaren Spiritus, welchen die Russen in Kamtschatka zubereiten.

Die Kaninchen sind sehr begierig nach den Blättern.

In Hinterpommern nennt man dieses Gewächs Kälberkropf. Herr Past. Grafmann, in seiner bey der freyen ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg den Preis erhaltnen, Abhandlung, ein Land, in Ermanglung des Düngers, fruchtbar zu machen, und fruchtbar zu erhalten, Berl. und Stralf. 1772, 8. (welche auch im 2. St. des II. B. des Stralf. Magaz. abgedruckt steht) meldet S. 23,

*) Barrsch, und nicht Parss, wie in der französischen Urschrift steht. B.

daß dieses Gewächs fast nicht auszurotten sey. Wenn man dieses Kraut nicht, so bald es etwann einen Fuß hoch geworden, abhaut, so erhält es, wie der Kümmel, einen Stängel, und auch dieser ist, wenn er grün vorgelegt wird, dem Rindvieh noch angenehm und gedeihlich. Fängt aber dieser Stängel bereits an, Samen zu setzen, so ist er zu hart, und nur noch das daran vorhandene Kraut zum Futter zu gebrauchen. Dieser Stängel wächst öfters einige Ellen hoch. Man bedient sich in Hinterpommern dieses Krautes zum Futter für die Kühe, Kälber und Schafe sehr vortheilhaft, besonders, da es zeitiger, als das gewöhnliche Gras, in die Höhe schlägt. Gräbt man es aber mit den Wurzeln aus, so gebraucht man letztere zum Futter für die Schweine. Man kann dieses Kraut jährlich vier bis fünfmal abhauen. Es erhält sich selbst unter den stärksten Bäumen, und läßt sich durch andere, flache Wurzeln schlagende, Grasarten nicht zurück halten, sondern vertreibt dieselben vielmehr.

Nach anderer Oeconomen Anmerkung und Bericht hingegen sollen die Kühe dieses Kraut nur alsdann fressen, wenn sie kein anderes Futter haben können, dergestalt, daß sie auf der Weide bisweilen das nebenstehende Gras dicht herum, ohne dieses zu berühren, abfressen; doch wird es von den Kaninchen geliebt; und überhaupt sollte man die deutsche Bärenklau unter dem Futter und auf den Wiesen nicht so ungern sehen, weil sie sehr ergiebig ist, schnell wieder nachwächst, und einen süßlichen Geschmack hat, mithin dem Vieh um so weniger angenehm seyn kann, da selbst die Polen und Litauer die jungen Blätter ehemals unter ihre Küchengewächse gezählt haben; ja was noch wichtiger ist, die Einwohner von Kamtschatka noch zu unsern Zeiten die Stängel, nachdem sie dieselben vorher geschält haben, bey ihren Mahlzeiten mit aufsetzen.

Gmelin

Gmelin, in seiner Pflanzenbeschreibung Sibiriens, meldet, daß in den nördlichen Gegenden aus diesem Gewächse Zucker zubereitet werde; jedoch geben 40 Pfund gedörrte Stängel nur ein Viertelpfund eines zuckerartigen Mehls, und überdieß ist die Zubereitung mühsam und langweilig; mithin ist dieses wenige, hoffentlich den armen Vieh um so mehr wohl zu gönnen, da gewiß bey uns, wegen der Theure des Brodes und Wohlfeile des Zuckers, niemand nur die Hälfte der hochnöthigen Nahrung sich durch desselben Bereitung erwerben könnte; den 1) ist es nur eine Art ausgeschlagnen Schimmels; 2) sind nur die Stiele der untersten Blätter hiezu tauglich, und diese müssen 3) subtil geschält, an der Sonne aufgehängt, bis sie ein wenig ausgetrocknet sind, alsdann in Büschel gebunden, wieder so lange aufgehängt, bis sie gelb geworden, endlich aber in Säcke gethan, und darin fleißig gerüttelt werden, damit der an den Stielen ausgeschlagene Zucker davon abfalle, und gesammelt werden könne.

Der Trank, Bartsch genannt, wird aus diesem Gewächse folgendergestalt bereitet. Man dörrt die Blätter gelinde, und kocht sie mit Wasser so lang, bis das Wasser gelb davon gefärbt wird; mischt nachher etwas Sauerteig darunter, und läßt es in einem verschloßnen thönernen Gefäße bey gelinder Wärme hinter dem Ofen etliche Tage stehen, und gähren; seihet es sodann durch ein Tuch, und verwahrt es an einem kühlen Orte zum Gebrauche. Es soll sehr angenehm säuerlich schmecken, und sowohl warm, anstatt einer Suppenbrühe, als auch kalt, gebraucht werden können, und insonderheit in Leibesverstopfung, kalten Fiebern, oder nach andern lang gedauerten Krankheiten, den Durst zu stillen, und den Appetit zu bringen, von guter Wirkung seyn. Nach des Dodonäus Bericht, sollen auch die armen Leute in Polen, Litauen, und dem angränzenden Theile von Schlesien, sich eines gleichen auf ähnliche Art durch die Gährung

aus den Blättern und dem Samen bereiteten Trankes zum täglichen Gebrauche, anstatt des Bieres, bedienen.

Der Saft dieses Gewächses ist sehr zähe, und es bereiten daher einige ein dem Traganth ähnliches Gummi daraus. Einige setzen es, anstatt der Beta, unter die Zahl der fünf erweichenden Pflanzen, oder suchen überhaupt eine erweichende Kraft dabey, wie es dann auch wider den polnischen Zopf, wie Bärenlapp (Lycopodium, Muscus terrestris) gebraucht, ein Specificum ist. Die Wurzel aber enthält einen sehr scharfen gelben Saft. und ist daher innerlich nicht sicher zu gebrauchen; besser aber äußerlich zu Zertheilung harter Geschwulsten, und in podagrischen Schmerzen.

A letter to Mr. *Will. Watson.* from Mr. *Phil. Miller*, dated at Chelsea, May 2. 1753, concerning a mistake of Prof. *Gmelin*. concerning the Sphondylium vulgare hirsutum of *Casp. Bauhin*: st. im I. Th. des 48. B. der Philos. Transact. a. d. J. 1753, S. 153. f.

Remarques sur la plante qu'on nomme Branca ursina, qui est un vrai specifique contre cet entortillement affreux de la chevelure, qu'on nomme Plica Polonica: st. in No 5 der Gaz. Salut. v. J. 1762. und im Journal Encyclop. v. 15 Jbr. 1762, S. 121—129. Diese Anmerkungen über den nützlichen Gebrauch der Bärenklau wider den Weichselzopf, sind eigentlich ein Auszug aus Hrn. Prof. J. Fr. Chorteusers Dissert. de Branca Ursina Germanica, Frf. ad V. 1761, 4. 2½ B. und stehen, von mir übersetzt, im 6. St. d. 8 16 B. des Hamb. Mag. S. 528—534.

Acapathi, oder Acapatli, ist ein Gewächs in Neuspanien, welches den langen Pfeffer trägt. Sein Stamm ist dem Weinstocke gleich, und windet sich auch wie die Weinreben. Die Blätter sehen fast, wie die Blätter des weißen Pfeffers aus, sind aber länger und spitziger. Die Frucht ist lang und rund, und ziemlich roth, wenn sie reift; die Kerne kommen aber niemals auf dem Stocke zur rechten Reife, sondern müssen dieselbe erhalten, wenn sie abgebrochen und an die Sonne gelegt werden. So wird auch der Same nicht so vollkommen, daß er wiederum zum Säen diente; und deswegen sammelt man ihn, sobald man gewahr wird, daß er roth werden will; sodann legt man ihn an die Sonne, bis

er vollends zeitig geworden, und wieder aufgehoben werden kann. Dieser Pfeffer wird sowohl grün, als getrocknet, gebraucht, und beyderley Arten geben den Speisen einen sehr angenehmen Geschmack, dafern man sie nur nicht mehr, wenn man sie abgewürzt hat wieder ans Feuer setzt, weil er sonst alsdann seinen völligen Geschmack und alle Kraft verliert.

Acapatli, siehe Acapathi.

* *Acapna*, hieß bey den Alten Holz, welches so künstlich zugerichtet war, daß, wenn man es gleich ins Feuer legte, es doch nicht rauchte.

Acarnan, oder Acarne, ist ein Seefisch, der dem Pagro und Pagello ähnlich ist, mit denen man ihn zu Rom unter dem Namen Fragolino verkauft. Er ist weiß, hat silberfarbige Schuppen, ein kleines Maul, große goldfarbige Augen, weiße Floßfedern, einen rothen Schwanz, von da bis an die Floßfedern ein gerader Strich läuft. Er wird zur Sommerszeit sehr mager. Sein Fleisch ist mild von Geschmack, nahrhaft und leicht zu verdauen. Man fischt ihn zu jeder Zeit. Er hat viel Oehl, und flüchtiges Salz bey sich. Er wird zur Reinigung des Blutes gar dienlich erachtet, ingleichen den Urin zu treiben.

Acarne, siehe Acarnan.

* *Acaulis*, oder Acaulos (von *a* negat. und caulis, ein Stängel oder Stamm: das ist, ohne Stängel) Man nennt eine Pflanze alsdann Acaulis oder ohne Stängel, wenn sie unten auf dem Erdboden blüht, und keinen sichtbaren Stängel hat.

* Accessorisch, Zugehörig, oder Beyfällig, Lat. Accessorium, ist überhaupt ein Wort, welches alle bürgerliche und natürliche, oder auch durch Kunst und Fleiß verursachte Nutzungen in sich begreift, die von bürgerlichen, natürlichen, oder in Fleiß und Kunst bestehenden Dingen herkommen, welche sie verschaffen können. Die bürgerlichen Nutzungen sind Rechte,

welche

welche von irgend einer Sache entspringen. Die natürlichen Nutzungen sind z. B. Früchte, welche von einem angebauten Felde, von Bäumen, u. s. w. gezogen werden; und die Nutzungen, welche aus dem Fleiße oder von der Kunst herrühren, sind dasjenige; was wir von unserm Dienste, als z. B. Bedienten, Handwerksleute, Künstler, u. d. g. zu genießen haben, wenn wir irgend jemanden mit unserer Person, oder mit unserer Wissenschaft dienen.

Accipenser, siehe Stör.

Accipiter, siehe Habicht.

Accise, siehe Steuer.

Accolade, ist ein Kunstwort bey der Kocherey, und bedeutet zwey junge Kaninchen, die mit einander gebraten worden, und die man in einander geschränkt, und in der Schüssel einander gleichsam umfassend oder umhalsend, auf die Tafel bringt. Siehe Kaninchen.

Accolage, Accoler und Accolures; siehe Abbinden.

Accomoder, heißt in der Kocherey Gerichte zurichten, oder vermittelst des Feuers, oder auf andere Art, zurecht machen, um dieselben in den Stand zu setzen, daß sie zur Speise dienen können.

*Accordiren, heißt bey den Kaufleuten, wenn sie ihre Rechnungen gegen einander halten, um zu sehen, ob solche, wie sie es zu nennen pflegen, d'Accordo mit einander gehen, oder in einigen Posten noch unterschieden sind. Auch heißt Accordiren, wenn sich ein Schuldmann oder Bankerottier mit seinen Gläubigern setzt; bey der Hamburger Bank aber insonderheit, wenn diejenigen, welche Rechnung und Folium darin haben, in eigener Person daselbst vor den Verordneten der Bank erscheinen, und, wie es heißt, Folium begehren, auch alle neue Jahre sich wiederum ein neues Folium Sicht auf das Jahr müssen geben, und, wenn sie wollen, neue Procuration auf jemand andern bestellen lassen.

Accot, siehe Couche.

Accou-

Accouder, oder Couder, ist ein Weingärtnerausdruck, und heißt so viel, als die Rebe einer Senke biegen, damit das Ende derselben gerade außer der Erde komme. Man sagt: Les Sarmens qui ne sont pas bien accoudés, ne donneront jamais de bons seps, d. i. die Reben, welche nicht gehörig gebogen (eingelegt) worden, werden niemals gute Weinstöcke abgeben. Siehe Einlegen.

Accouer, heißt, wenn der Jäger einem Hirsche, der aufs äußerste gebracht und müde ist, nacheilt, um ihm bey dem Ausgange des Schulterblattes mit dem Jagdmesser den Fang zu geben, oder ihm die Kniekehle entzwey zu schneiden. Man sagt alsdann: Le Cerf est accoué, oder le Veneur vient d'accouer le Cerf, der Hirsch hat den Genickfang bekommen.

Accouple, heißt bey den Jägern, eine Hundekoppel, oder der Strick, woran die Jagdhunde paarweise, oder auch je drey und drey, zusammen gehängt sind.

Accouplement, siehe Zusammenjochung, und Zusammenkoppelung.

Accourir le trait, heißt bey den Jägern, den Riemen, den Strick oder das Seil kürzer fassen, und ihn halb oder ganz aufwickeln, indem man ihn um die Hand schlägt, um den Leithund anzuhalten.

Accouts, siehe Acculs.

Accroissement, siehe Anlage.

Accrue, heißt bey den Fischern und Netzmachern, ein Stück Netz, welches man an ein anderes Netz, das nicht lang genug ist, anflickt. Accrues heißen auch die Ringe, welche vorn um die Netze herum, anstatt der Maschen gemacht werden; diese Verrichtung heißt jetter des accrues. Siehe Netz.

Accrue, heißt auch der Zuwachs von Land, wenn sich das Wasser zurück gezogen hat; und Accrue des bois, beym Forstwesen, ein Stück Land bey einem Walde, das nach und nach mit dazu gerechnet wird, und weder bepflanzt noch besäet worden, sondern von dem Samen, der von selbst aufgegangen, entstanden ist.

Acculs, Accuts oder Accouts, ist ein französisches Kunstwort bey der Jägerey, und wird von den entferntesten Orten oder hintersten und untersten Löchern in den Höhlen oder Gruben der Füchse und Dachse, wie auch von den tiefsten Orten gesagt, wohin man das Wild zu fliehen nöthigt. Auch heißen Acculs die äußersten Enden der Wälder und großer Gehölze.

* *Acena*, oder Acua, Acra, hieß ehemals bey den alten Lateinern eigentlich ein langer, an der Spitze mit Eisen beschlagener Stecken, womit man die Ochsen forttrieb. Daher man hernach das Wort für einen zehn- oder zwölf-füßigen Meßstab genommen.

Acer, Ahorn, Ahorbaum, Apelerbaum, Binn-Baum, Eren, bey den Preußen Leinbaum, bey den Schlesiern Urle oder Urlenbaum, Fr. Erable. Diese Geschlechtsbenennung gehört denjenigen Bäumen zu, deren Blätter allemal, je zwey und zwey, an den Aesten stehen, wovon die meisten mehr oder weniger tief eingeschnitten, bisweilen gekerbt, und nach Beschaffenheit der Gattungen, größer oder kleiner sind.

Die Blume bey den Ahornbäumen kömmt zu Ende des Aprils zum Vorschein, und hat gemeiniglich nur eine beynahe grasartige oder grünliche Farbe. Ein und eben derselbe Baum trägt männliche und Zwitterblumen. Der Blumenkelch ist einblätterig, gefärbt und fast bis an seinen untersten Theil in fünf scharfe Abschnitte getheilt. An dessen Grunde bemerkt man eine fleischige Masse, woraus fünf ziemlich kleine, eyrunde, sehr offene, und wie eine Rose stehende Blumenblätter, und gemeiniglich acht kurze Staubfäden, welche oben wie eine Olive gestaltet, und durch eine Rinne getheilt sind, hervor kommen.

Der Griffel oder Pistill der Zwitterblumen, steckt mit seinem untern Theile in der fleischigen Masse, woran, gedachtermaßen, die Blumenblätter und Staubfäden

sitzen,

sitzen, und aus dieser Masse kömmt auch noch, durch eine gewisse Oeffnung, ein Griffel mit zwo zugespizten Narben (Stigma.) welche zurück gebogen sind, hervor. Dieser Griffel verlängert sich, nachdem die Blume befruchtet worden. Der untere Theil des Pistills, oder der Eyerstock, formirt fast beständig zwo Capseln, deren jede sich mit einem Flügel endigt, welcher sich, so wie die Frucht zur Reife gelangt, verlängert. Dem Anscheine nach waren also diese beyden Flügel ursprünglich die Narben.

In jeder Capsel ist ein einiger rundlicher Same enthalten.

Der Eyerstock des Ahorns besteht bisweilen aus drey wie ein Kleeblatt stehenden Capseln, und alsdann sieht der Griffel wie ein Anker mit drey Armen aus, so wie hingegen mit zwey, wenn der Eyerstock nur zwo Capseln hat.

Diejenige Art Ahorn, welche Sycomorus genannt wird, wovon ich unten sprechen werde, trägt hangende Trauben, deren einige aus männlichen und unfruchtbaren, und andere aus männlichen und Zwitterblumen bestehen.

Sorten. 1) Acer montanum candidum, *C. B.* Fr. Erable blanc de montagne, oder Erable Sycomore; D. weißer Berg-Ahorn, der Sycomorus, welcher fälschlich Platanus genennt wird, wilder Feigen-Baum, ist ein großer Baum, jedoch von keinem recht geraden Stamme. Seine Rinde ist uneben und höckericz; und sein Holz hart, und fast beständig weiß. Er treibt, sogleich beym Anfange des Frühlings, breite, dicke, in fünf ungleiche Flügel tief abgetheilte Blätter hervor, welche oben dunkelgrün, unten aber weißlich sind, und hervorstehende Rippen haben. Seine Blumen und Früchte sind traubenförmig. Man sehe dasjenige nach, was ich bey dem allgemeinen Character des Ahorns gesagt habe.

Es giebt auch eine Varietät davon, an der die Blätter buntstreifig sind.

2) Acer campestre & minus, C. B. P. 431. Acer (campestre) foliis lobatis obtusis emarginatis. *Linn. Sp. Pl.* 1055. Der kleinere oder gemeine Ahorn, Maßholder, Meveller. Der kleine Feld-Ahorn. Fr. Petit Erable des Bois. Diese Sorte ist in unsern Wäldern und Hecken bekannt genug. Sein Blatt ist klein, in drey oder fünf ungleiche, stumpfe Einschnitte abgetheilt, welche zwar nicht gekerbt, rings herum aber mit einem ziemlich hellen Grün gleichsam eingefaßt, jedoch unterwärts weißlicher sind. Seine Blumen stehen in kleinen Sträußern beysammen, worauf sich oben die Zwitterblumen befinden.

Man hat eine ähnliche Sorte davon in Canada bemerkt, wovon das Blatt aber größer ist.

3) In Canada sind vornämlich zwo Gattungen berühmt; nämlich der weiße und der rothe Ahorn.

Der weiße Ahorn, Acer Virginianum, folio majore subtus argenteo, supra viridi splendore *Pluk.* Acer montanum candidum, der virginische blühende Ahorn, giebt einen überaus schönen Baum ab. Im Frühjahre und Sommer, sehen dessen breite Blätter oben glänzendgrün, und unten silberfarbig aus: sie sind in fünf, etwas ausgezackte Einschnitte abgetheilt, und sehen im Herbste ungemein roth aus. Die Blumen daran stehen, längs den Aesten, in kleinen Sträußern.

Der rothe Ahorn, Acer floribus rubris, folio majori supernè viridi, subtus argenteo splendente *Clayt. Fl. Virg.* welchen Verschiedene, in Canada besonders, Platanus nennen, wiewohl Einige diese Benennung diesen beyden Bäumen ohne Unterschied zu geben pflegen, hat mit dem weißen Ahorn viel Aehnlichkeit. Durch seine rothen Blumen aber unterscheidet er sich am meisten.

Diese

Diese Bäume sind vornämlich, wegen des häufig daraus fließenden Saftes, woraus Zucker gemacht wird, berühmt.

Von diesen beyden Sorten findet man bey Herrn Miller keine Erwähnung. Für den wegen dergleichen Saftes besonders berühmten Baum, welcher daher im Englischen der Zucker-Ahorn genannt wird, giebt er den Acer foliis quinque-partito-palmatis acuminato-dentatis *Linn.* an. Dieser Baum hat einige Aehnlichkeit mit dem norwegischen Ahorn (Acer Platanoides) dessen ich unten No. 7. gedenken werde, wenn die Pflanzen noch jung sind; wenn sie aber stärker geworden, so sind die Blätter von diesem tiefer zerschlizt, auch ist ihre Oberfläche nicht mehr so glatt, daher man sie dann leicht unterscheiden kann. Uebrigens aber glaubt Miller, daß die Einwohner in Amerika, von mehr als einer Art der Ahornbäume, Zucker machen; wie er dann gefunden zu haben versichert, daß der, unten No. 6. beschriebene, Ahorn mit den Aeschblättern, einen zuckersüßen Saft habe, und zwar in eben so großer Menge, wie die übrigen Sorten. Als er im Februar einen Zweig von dem purpurfarbigen Ahorn abgeschnitten, hat er bemerkt, daß aus demselben einige Tage lang eine große Menge eines sehr süßen Saftes herausgeflossen.

4) In den Gegenden von Montpellier, und in andern Gegenden von Languedoc, findet man Acer trifolium *C. B. Pin.* 431 Acer (Monspessulanum) foliis trilobis integerrimis. *Prod. Leyd.* 459. oder den sogenannten Ahorn von Montpellier. Die Blätter sind in drey, fast gleiche Einschnitte abgetheilt. Sie sind von einem schönen Grün, glatt, dicht und dicker, als die am Sycomorus. Die Blumen stehen in kleinen Sträußern beysammen, und oben befinden sich die Zwitterblumen.

5) Acer Cretica, *Prof. Alp.* Acer (Cretica) foliis trilobis integerrimis subtus pubescentibus, cretischer Ahorn mit dreylappigen Blättern, welche auf der untern Seite etwas haarig sind. Diese Sorte wächst ursprünglich in der Levante, und hat ein Blatt wie ein Piekeneisen, mit zwo Arten von Flügeln an dem untern Theile. Er ist nicht so dick, wie bey No. 4. klein, und wie die Stiele, mit einer weichen haarigen Wolle bedeckt. Ihre Blumen stehen in kleinen Sträussern beysammen. Sie behält ihre Blätter einen grossen Theil des Winters hindurch.

6) Acer maximum, foliis trifidis vel quinque fidis, Virginianum. *Pluk.* Seine Blätter sind sehr dünn. Ihre Einschnitte, drey oder fünf an der Zahl, stehen dermaßen weit von einander, daß sie an der Seite des Hauptlappen gleichsam Flügel darstellen. Bisweilen haben sie auch nur einen einzigen Flügel. Andere sogar sind ganz, und haben eine ziemliche Aehnlichkeit mit dem Aeschenblatte. Die Blumen stehen in langen Trauben.

Seit einigen Jahren ist in den Baumschulen der Liebhaber um London, eine gewisse Sorte Ahorn, welche vom Herrn Carl Wager aus Amerika geschickt wurde, und verschiedene Jahre in desselben schönem Garten zur Parsonsgreen bey Fulham blühte, sehr gemein. Die Gärtner nennen sie Sir Carl Wager's blühenden Ahorn. Die Blühte dieser Sorte macht ziemlich große Büschel, und umgiebt die jungen Zweige, so daß sie, wenn man auch nicht weit davon entfernt ist, damit bedeckt zu seyn scheinen.

7) Der norwegische Ahorn mit Maßholder-Blättern, spitziger Ahorn, Platan-blätteriger Ahorn, in einigen Gegenden der Gänsebaum genannt, weil dessen fünffach gezackte Blätter den Gänsefüssen gleichen; er ist auch unter den Namen die Lehne, Lenne, Löhne, Leimbaum, Leinbaum, in Sachsen

Sachsen Linbaum, in der Schweitz Leinahre, an andern Orten, wegen seiner breiten Blätter, Breitblatt, Breitlaub, Breitlöber, Weinblatt bekannt; Acer Platanoides, *Munt. Phyt.* Acer foliis quinquelobis acuminatis acute dentatis glabris, floribus corymbosis. *Linn. Flor. Suec.* 303. Sycomorus Acer foliis quinquangulis, rariter dentatis, dentibus peracutis. *Hall.* ist den nördlichen Ländern eigen, und erlangt in England eine ansehnliche Größe. Es giebt auch eine Sorte davon mit scheckigen Blättern. Man pflanzt ihn in Alleen, und findet ihn auch in den Wäldern.

8) Acer (Pensylvanicus) foliis trilobis acuminatis, serrulatis, floribus racemosis. *Linn. Sp. Pl.* 1055. Der amerikanische Berg-Ahorn. Diese Sorte wächst in Canada auf den Bergen. Es ist ein überaus schöner Baum, mit Blättern von einem vortrefflichen Grün, welche wie eine Säge ausgezackt sind, und sich mit drey großen Spitzen endigen. Ihre Blumen kommen ganz oben auf den Stämmen hervor, und sind traubenförmig; anfänglich stehen dieselben, wie bey den wilden Kastanienbäumen, woran die Blumen aber kleiner sind, gerade in die Höhe; nach und nach aber werden sie länger, und herabhängend.

9) Acer major folio rotundiore minus laciniato, Opalus Italorum. *Raji Hist.* Acer (Opalus) foliis lobatis, minime incisis, fructu racemoso. Der italiänische Ahorn, insgemein Opalus genannt. Diese Sorte ist in den meisten Theilen Italiens sehr gemein, sonderlich aber um Rom.

Cultur. Die Ahornbäume können leicht aus dem Samen gezogen werden. Viele Sorten lassen sich auch durch Absenker, oder vermittelst des Legens, und sogar durch junge Sprossen fortpflanzen.

Man kann den Samen sogleich, nachdem er reif geworden ist, im Herbste, nebst seinen Capseln in ein of-

jenes Beet von gemeiner Erde säen. Da aber die Hamster, welche sehr lüstern darnach sind, vielen Samen zu zerstören pflegen, so thut man besser, wenn man ihn mit mäßig feuchter Erde oder Sande bedeckt, und also bis zum Frühjahre aufhebt. Im Frühjahre säet man ihn alsdann mit diesem Sande unter einander aus; die Pflanzen pflegen gar bald aufzugehen, vornämlich wenn der Same nicht mit allzu vieler Erde, sondern nur ungefähr eines halben Zolles dick, bedeckt worden. Durch diese Vermischung des Sandes mit dem Samen, behält dieser seine Kraft zu wachsen, indem er sonst entweder dieselbe gänzlich verlieren, oder wenigstens nicht in demselben Jahre aufgehen würde. Eben diese Vorsicht muß man auch gebrauchen, wenn man den Samen weit versenden will.

Alle Sorten können in einer Baumschule gezogen werden, und man nennt sie alsdann Ahornbäume aus dem Samen. Man schätzt dieselben höher, als diejenigen, welche in Wäldern von selbst aufgewachsen sind.

Der Ahorn läßt sich allerley Arten von Erdreich gefallen. Er kömmt sehr leicht fort, wenn man ihn versetzet; und es ist sogar unnütz, wenn man die Erde an den Wurzeln daran läßt. Beym Pflanzen muß man ihn niemals kappen. Zum Versetzen kann man Pflanzen von einem bis zehn oder zwölf Fuß hoch nehmen.

In die wilde Baumschule muß man sie zwey Schuh weit von einander, in drey Schuh weit von einander entfernten Reihen, versetzen. An diesem Orte können sie drey bis vier Jahre stehen bleiben, da sie dann groß genug seyn werden, sie an einen Ort, wo sie beständig bleiben sollen, zu versetzen.

Die erste Sorte taugt sehr gut, Plantagen nahe an der See davon anzulegen, oder die Plantagen solcher Bäume, die zu nahe an dem Meere stehen, zu bedecken. Denn, sie breitet sich sehr aus, und hält die Feuchtigkeit,

keit, welche insgemein durch den Wind von der See hergeweht wird, weit besser auf, als die andern Bäume.

Die zweyte Sorte giebt sehr schöne Hecken ab, welche an solchen Orten, wo die Hagebüchen nicht recht fortkommen, sehr gut gedeihen. Es giebt aber auch gewisse Arten von schlechten Boden, wo der Ahornbaum nicht so gut fort kömmt, wie die Hagebüche. Wo demnach der Boden für die Hagebüche allzu scharf, trocken und kiesig ist, da kann man Ahornbäume, mit Beobachtung eben der Vorsicht, wie ich bey den Hagebüchen zeigen werde, hinbringen, und vier bis fünf Zoll hoch Erde um den Stamm schütten.

Der Ahorn wächst in Louisiana auf Hügeln, und es giebt deren weit mehr nach Norden, als in dem übrigen Theile der Colonie. Man hat aber bisher die eigentliche Sorte dieser Bäume noch nicht gehörig angegeben.

Der Same von der sechsten Sorte, soll zu Ende des Maymonats völlig reif, und zum Säen tauglich seyn.

In trocknem Boden will dieser Baum nicht recht fort, sondern er liebt feuchtes Erdreich. Er läßt sich durch Absenker, und so gar durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenschüsse, recht gut fortpflanzen. Die Nordostwinde sind ihm, vornämlich wenn er noch jung ist, schädlich.

Die siebente Sorte kann, so wie ich vom Sycomorus gemeldet habe, nahe an der See gepflanzet werden, und nimmt sich nahe an einem Gebäude nicht so gut aus. Denn der Sycomorus ist gern der Ergießung eines süßen und dicken Saftes unterworfen, welcher aus den Blättern heraus tritt, sich auf ihre Oberfläche aufsetzt, und daselbst eine Menge Insecten, welche sie gänzlich durchlöchern, herbey lockt. Der Saft des Ahorns mit Maßholderblättern hingegen ist milchicht und scharf, so daß wenig Insecten Beute darauf zu machen suchen: und daher kömmt es, daß seine Blätter selten angefressen und verderbt werden; indessen werden sie dennoch von

den Käfern und Raupen besucht. Uebrigens sind diese Blätter glatt, und haben eine glänzende grüne Farbe und fallen daher besser in das Gesicht, als die Blätter des Sycomorus. Dieser Baum wird auch aus dem Samen gezogen, dessen er eine große Menge trägt, und der, wenn man ihn ausfallen läßt, so gut, als der von der gemeinen Sorte, aufgeht. Da man ihn aber auch aus abgeschnittenen Reisern ziehen kann, und diese sehr bald aufgehen, wenn sie im Herbste, so bald die Blätter abgefallen sind, eingesezt werden, so pflegt man ihn selten zu säen.

Die scheckige Sorte kann ebenfalls fortgepflanzt werden, wenn ein Reis davon auf einen gemeinen Stamm gepfropft wird.

Die achte Sorte kömmt in Italien in freyem Lande sehr gut fort, woselbst man sie ungemein hoch schäzt, weil ihre breiten Blätter viel Schatten geben. Vermuthlich ist es ein Vorurtheil, wenn man behauptet, daß sie in Frankreich nicht eben so gut fortkomme.

Den norwegischen Ahorn preiset Herr Amtmann Engel vorzüglich an, und versichert von demselben, daß er das Ansehen der größten Bäume habe, vielen Samen trage, und überall gut fortkomme. Seine Aeste werden dermaßen groß, daß sich allerley Arbeiten daraus verfertigen lassen, und ihr Holz ist so gar härter, als der Stamm.

Die Blätter können nicht nur, anstatt des Strohes, zum Einstreuen gut zur Düngung gebraucht, sondern auch zum Futter gegeben werden. Es wächst dieser Baum sehr geschwind, und kann zu hohen Stämmen sowohl, als auch zum Schlag- oder Unterholz, gezogen werden.

Wenn die Pflanzschule gut gedeiht, so können die jungen Pflanzen, gegen Ausgang des Septembers im nächstfolgenden Jahre, bereits eine Höhe von einem Fuß erreicht haben. Man versezt sie alsdann in ein gehörig zubereitetes Erdreich, und bringt sie drey Fuß weit von einander.

Man

Man muß sich dabey sehr in Acht nehmen, daß man nicht die Wurzeln beschneide. Auf solche Art legt man die wilde Baumschule an. Nach drey oder vier Jahren bringt man sie an den Ort, wo sie beständig bleiben sollen.

Gebrauch. Die erste Sorte ist vor diesem sehr zu Lustgängen, Alleen, Hecken, Laubhütten in Thiergärten und dickem Gehölze gebraucht worden. Man ist aber nunmehr fast gänzlich davon abgekommen, weil sie nicht nur ihre Blätter sehr früh verliert, sondern diese auch, wie ich vorher angeführt habe, sehr leicht vom Ungeziefer angefressen werden. Siehe Schwamm.

Das Holz des gemeinen Ahornbaums ist viel besser, als das Büchenholz, zum Gebrauch der Drechsler und Büchsenmacher, insonderheit zu Schüsseln, Bechern und Tellern; und wenn es viele Knoten oder Augen hat, wie es gern zu haben pflegt, so wird es von den Tischlern und Furnirern, zu eingelegter und gebeizter Arbeit, u. d. g. gar hoch geachtet, und on ihnen alsdann gekräuseltes Ahornholz, oder Pfauenschwanzholz genannt. Auch wird es, um seiner Leichtigkeit willen, vielfältig zu musikalischen Instrumenten, Flintenschäften, Messerheften ꝛc. gebraucht; und wegen der weißen Farbe, die es hat, suchte und brauchte man es vor Zeiten zu Tischen, u. d. g.

Der Saft, welchen man aus verschiedenen Sorten Ahornbäume, durch Hineinbohren oder Einhauen in den Stamm bekömmt, ist sehr berühmt.

Das Holz der zweyten Sorte ist voll Adern, und wird vornämlich zu Seiteninstrumenten gebraucht.

Sie giebt, eben so, wie die vorhergehende, einen klebrigen und zuckersüßen Saft von sich.

Das Holz vom weißen canadischen Ahorn ist manchmal maserig und buntfleckig. Dühamel besitzt Flintenschäfte davon, welche ungemein schön aussehen.

Ahorn-Zucker, nennen die Wilden in Canada denjenigen, welchen sie aus dem Safte, der von dem weißen

Ahorn fließt, bereiten; und Maßholder-Zucker, den aus dem rothen Ahorn.

Gegen Ausgang des Winters machen die Wilden in Canada einen Schnitt in den Stamm dieser Bäume, und lassen den Saft ab; hieraus machen sie, durch die Gährung, einen sehr angenehmen Liquor, oder Zucker, indem sie denselben bis zur Syruppdicke ausdünsten lassen. Aus zweyhundert Pfund Saft bekommen sie gemeiniglich zwölf bis fünfzehn Pfund recht guten Zucker, welcher aber nicht so weiß ist, wie der aus den Zuckerröhren.

Der Saft ist, so wie er aus den Bäumen heraus kömmt, so klar, wie das reinste durchgeseihete Wasser. Er ist ungemein kühl, und läßt im Munde einen überaus angenehmen Zuckergeschmack zurück. Das Ahornwasser ist süßer, als das vom Maßholder, dagegen ist der Zucker vom Maßholder weit lieblicher, als vom Ahorn. Beyde Arten Wasser werden für sehr gesund gehalten, und man hat niemals bemerkt, daß, wenn Jemand davon getrunken, er die geringsten übeln Zufälle darnach verspürt habe, wenn er sich auch vorher durch die stärksten Bewegungen erhitzt gehabt, und sich über und über im Schweiße befindet. Dieser Liquor geht schnell durch den Urin ab. Wenn derselbe durch das Ausdünsten concentrirt worden, giebt er einen fetten, bräunlichen, beynahe durchsichtigen und ziemlich angenehm schmeckenden Zucker.

Nachdem man, zu diesem Behuf, eine Quantität Saft z. B. 200 Maß (Pintes), gesammelt hat, kocht man denselben in eisernen oder kupfernen Kesseln so lange, bis er so dick wird, daß sich das zähe Wesen nicht mehr wohl herum treiben läßt, und schäumt ihn davon fleißig ab. Wenn der Liquor dick zu werden anfängt, rührt man ihn beständig mit einem hölzernen Stabe um, theils um das Anbrennen zu verhindern, theils auch um die Ausdünstung zu befördern. Sobald der Liquor die Consistenz eines dicken Syrupps erhalten hat, gießt man ihn in Formen, entweder von Erde, oder von Birkenrinde. Beym Erkalten wird

der

der Syrupp hart, und man hat alsdann Brode, oder Täfelchen. Dieser Zucker ist ziemlich angenehm, wenn man ihn gehörig hat einsieden lassen. Läßt man ihn zu stark einsieden, so bekömmt er einen groben Zucker-Syrupp-Geschmack.

Um diesen Zucker schöner und lieblicher zu machen, pflegt man ihn bisweilen mit Eyweiß abzuklären.

Einige Einwohner in Canada schütten zwey bis drey Pfund Weizenmehl, auf zehn Pfund eingesottenen Syrupp. Er wird zwar alsdann weißer, und von denjenigen, welche diesen Betrug nicht wissen, vorgezogen; er hat aber bey weiten nicht den mit einem lieblichen Geschmacke vergesellschafteten angenehmen Geruch, dergleichen man allemal bey dem unverfälschten Ahornzucker antrifft. Wenn dieser Zucker gut seyn soll, muß er hart, braunroth, etwas durchsichtig, von einem lieblichen Geruch, und recht süß auf der Zunge seyn.

Man gebraucht ihn in Canada eben so wie den aus dem Zuckerrohr; auch macht man allerhand Eingemachtes daraus.

Alle Ahornsorten, welche sich in Canada finden, geben keinen dergleichen Saft, woraus man Zucker machen könnte; vorerwähnte zwo Sorten aber liefern denselben in Ueberfluß.

Zu Louisiana findet man keinen Ahornzucker, sondern zieht bloß einen süßen Liquor daraus, welcher eine gute Magenstärkung seyn soll.

Man zieht aus der vierten Sorte sehr schöne Hecken an, welche an den Orten, wo es mit der Hagebüche nicht recht fort will, gut gedeihen. Sie behält ihre Blätter bis in den späten Herbst, und hält ziemlich die Kälte aus.

Da überhaupt der Ahorn in Frankreich von unsern Waffenschmieden und Büchsenmachern für einen Baum von gleicher Beschaffenheit mit der Aesche angesehen wird: so läßt man ihn, beym Abtreiben der Wälder, fast

beständig unbehauen, damit sich ein jeder denselben zu seinem beliebigen Gebrauche selbst zu recht haue.

* Die meisten Sorten des Ahornbaumes, welche aus Amerika kommen, können die Hitze sehr wenig vertragen, so lange sie noch jung sind. Man muß daher ihren Samen an einen bedeckten Ort aussäen. Denn, wenn die Pflanzen, wann sie aufgehen, nur einen einzigen Tag der Sonne völlig ausgesetzt bleiben, so kommen wenige derselben davon. Dieses ist besonders von dem Zuckerahorn richtig, von welchen immer die meisten Pflanzen zu Grunde gehen, wofern man nicht die Vorsicht gebraucht, die Töpfe, in welche man den Samen gesäet hat, in Schatten zu setzen. Denn sobald man sie in die Sonne bringt, setzen sich die Insecten daran, welche in einem Tage ihre Samenblätter abfreffen, worauf die Pflanze sogleich verdirbt. Diese Vorsicht muß man demnach bey den meisten Sorten des Ahornbaumes gebrauchen, wenn man sie aus dem Samen ziehen will.

Der wilde Feigenbaum läßt sich verpflanzen, wenn er schon sehr groß ist, alsdann aber muß sein Gipfel etwas behauen werden, den er aber, wenn sein Stamm erst einmal wieder eingewurzelt ist, gar bald in völliger Größe wieder bekömmt. Bey solchem Behauen aber müssen die verwundeten Stellen mit Bley, oder Oehltuche, oder mit einer Mischung von Bley und Mist, verbunden werden, sonst verdirbt der Baum von der eindringenden Feuchtigkeit. Dieser wilde Feigenbaum ist den Bienen sehr angenehm und nützlich, und ist daher auch weit öfter mit einem Honigthau bedeckt, als alle andere Bäume. Aus dieser Ursache finden sich auch häufige Insecten, von allen Arten darauf.

Das Holz derer Ahornbäume, die man zum Kappen gebraucht, hat die krausesten und buntesten Adern. Allein, die Bäume, die man dazu wachsen läßt, werden gar bald hohl, und man kann sich auf die Gesundheit

ihres

ihres Holzes nicht verlassen. In Hecken ist das Holz spröde, es wächst aber gar bald wieder nach dem Brechen oder Schneiden, wenn nur das kleinste Stück von der Rinde darauf nachbleibt.

Was die Cabinetmacher französisches Ahornholz nennen, ist nichts anders, als die irregulär wachsenden Theile des Stammes eines alten Ahornbaumes, der zufälliger Weise gesund geblieben ist. Derjenige Theil dieses Holzes, der nahe an der Wurzel eines alten Baumes sich befindet, ist gleichfalls sehr schön, und bisweilen ragen große Knoten aus dem Stamme dieses Baumes hervor, die, wenn sie durchgeschnitten und wohl polirt werden, sehr schön gemarmelte Adern haben.

Aus den großen Stämmen lassen die Müller gern ihre Oehl- und Hirsenstampfen machen; auch können Bretter daraus geschnitten, und zu allerley Hausrath, Tischen, Schränken, Stühlen, u. d. gl. gebraucht werden. Es können auch schöne Queues zum Billardspiel davon verfertigt werden; und diejenigen, welche Habichte zum Fang abrichten, pflegen denjenigen Stab, worauf sie die Habichte zu sitzen gewöhnen, gern und am liebsten von diesem Holze zu bereiten.

Aus dem, was **Virgil** von der Structur des trojanischen Pferdes in folgenden Worten uns hinterlassen: Præcipue cum jam hic trabibus contextus acernis staret equus, und woraus Einige, nicht ohne Wahrscheinlichkeit, schließen, daß dieses berühmte Pferd aus dem Holze dieser Bäume verfertigt worden; imgleichen, wenn er, in einem seiner Gedichte den vortrefflichen Fürsten **Evander** zum Regenten erwählen, und unter der Gestalt eines Ulmenbaumes auf einen Thron von Ahorn setzen will, erhellt auch deutlich, daß man bereits in den ältesten Zeiten den Werth und die Eigenschaften desselben gar wohl erkannt habe, welches noch mehr bestätigt wird, wenn gewiß ist, wie einige dafür halten, daß die kostbaren Tafeln der Alten, als des Cicero,

Asinius

Asinius Gallus, des Königs Juba, des mauritanischen Ptolomäus ꝛc. welche, ihres kostbar gewellten Masers wegen, zum Theil dem Gewichte nach, mit gleich schwerem Golde bezahlt wurden, aus diesem Holze bestanden haben. Die größten Redner und Staatsleute haben diesen Baum zu ihrem Vergnügen unterhalten, und ihre Liebe zu denselben gieng gar so weit, daß sie ihn statt des Wassers mit Wein begoßen.

Als sich Cicero einstmals mit Quintus in eine Disputation einlassen wollte, antwortete dieser jenem: er möchte ihm doch erst so viel Zeit gönnen, seinen kostbaren Ahornbaum mit Wein zu begießen.

Das Wasser, welches aus dem Ahorn, wenn man in denselben eine Oeffnung macht, häufig heraus rinnt, und an Farbe dem Birkenwasser ganz gleich, am Geschmack aber noch etwas süßer ist, soll nicht nur für den Scorbut sehr gut seyn, sondern auch, wie wir aus den englischen Transactionen ersehen, zum Brauen mit so großem Vortheile gebraucht werden können, daß man nur den vierten Theil Malz zu nehmen nöthig habe, wenn anstatt des gemeinen Wassers, dieses Ahornwasser dazu angewendet wird.

Auf Veranlassung des Berichtes, den Herr Professor Kalm in die schwedischen Abhandlungen, a. d. J. 1751, von dem Zucker, der in Nordamerika aus dem Safte einer Art Ahornen zubereitet wird, hat einrücken lassen, versuchte Olaus Johann Dalmann auf eben diese Art, Zucker aus dem Safte schwedischer Ahornen zu sieden. Er ließ im Frühjahre mit einem Bohrer ein Loch schief, ein halb Viertel tief, niederwärts in acht Ahornbäume bohren, darunter keiner jünger, als 30 Jahre war. In jeden ward ein Loch gebohrt. In das Loch schraubte man gewöhnliche hölzerne Hähne, damit der Baum nicht öfter und länger flöße, als man wollte. Das erstemal wurden, innerhalb vier Tagen 20 Kannen abgezapft; man sotte solche, sieben Stun-

den

den lang, über Kohlenfeuer, und als das überbliebene sich gesetzt hatte, gab es $2\frac{1}{2}$ Pfund braunen Zucker. Das zweytemal flossen aus eben den acht Ahornbäumen, in drey Tagen, 15 Kannen Saft, woraus man, nachdem solcher einige Zeit war gesotten worden, erstlich ein halbes Pfund Syrupp, nachgehends ein Pfund eben solchen Zucker, wie vorigen, und zuletzt acht Loth Pulverzucker bekam. Der Zucker hatte viele Süssigkeit, und einen eigenen, nicht eben unangenehmen, Geschmack. Durch Rafiniren ließe er sich ohne Zweifel schöner und besser schmeckend machen. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1754, deutsch. Uebersetz. S. 236.

Vom Ahorn, und dessen verschiedenen Sorten wie auch insbesondere dem Ahornzucker, kann man sich in folgenden Schriften weiter belehren.

Von dem großen Ahorn, s. 62. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753.

Vom virginischen Platanus, oder fremden Ahornbaum, s. das 63. St. ders. v. e. d. J.

Von der auf dem Ahorn anzutreffenden klebrichten Feuchtigkeit, s. 70. St. des 3. Th. der gesellschaftl. Erzählungen, Hamb. 1754, 8. S. 287. f.

Nachricht vom Ahornzucker: st. im 2. Th. des phys. ökon. Patrioten. Hamb. 1757, 4. 42. St. S. 335. f.

Die neueste Nachricht vom Zuckerahorn: st. im 10. B. des allgem. ökon. Forstmagaz. Frf. und Leipz. 1757, gr. 8. S. 273 — 296.

Von dem wilden Feigenbaume, s. Allgem. Haushalt. und Landwissensch. I. Th. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 594 — 597.

Vom Ahorn-Maßholder- oder -Lein-Baume, S. 628 — 632.

Nachricht von Ahornbäumen, absonderlich denen, so Zucker geben, und ihrer Anpflanzung: st. im 1. St. des 9. B. der phys. ökon. Auszüge, Stutg. 1767, 8. S. 50 — 61.

Von dem Zucker aus Ahornsafte, s. das 4. St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie- und Commerzwesen betr. v. J. 1767. Wien, gr. 8. S. 187 — 191.

Von den deutschen Ahornen, s. das 20. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

An account of a sort of Sugar, made of the Juice of the Maple in Canada: st. im 15. Bande der Philos. Transact. a. d. J. 1685, Nro. 171, S. 988.

Von dem Ahornbaume, handelt Hans Carl von Carlowitz, in seiner Anweisung zur wilden Baumzucht. Leipz. 1713, f. S. 321 — 325.

An account of the method of making Sugar from the Juice of Maple-Tree in New England, by *Paul Dudley*: st. im 31. B. der Philos. Transact. No. 364. for. Jan. — Apr. 1720, S. 27. f.

Memoire

Memoire sur le sucre d'Erable, usité dans le Canada: st. im 17. Th. des Nouvelliste œcon. & litter. p. les mois de Mars & Avr. 1757, S. 80—82. D. übers. u. d. T. Nachricht von der Zubereitung eines Zuckers aus dem Safte der Ahornbäume in Canada: aus des Hrn. *Duham.* Traité des arbres & arbustes, Tom. I. p. 32. übers. st. im 3. St. d. 6 19. B. des Hamb. Magaz. S. 291—297. desgl. im 2. Th. des phys. und ökon. Patr. S. 334. f.

Histoire du Sucre d'Erable, par Mr. *Gautier*: st. im 2. Th. der Memoires de Math. & de Phys. presentés à l'Acad. R. d. Sc. à Paris, 1755, 4. S. 378—392.

Chr. Albr. Gotth. Gruners Anmerkung vom Zucker aus den Ahornbäumen: st. im 19. St. der fränk. Samml. Nürnb. 1758. 8. S. 36—41. und F. u. d. T. Procedé pour tire du Sucre de l'Erable: im Journ. Encyclop. v. 1. Aug. 1761, S. 131—133, und in No. 9. der Gaz. Salut. v. J. 1763.

Vom Ahorn, s. Hrn. Guiet Forsthandbuch. Nürnb. 1771. 8. S. 6—8. Vom Sycomorus, S. 8 f.

De שקמים seu de optimis arborum speciebus apud Ebraeos, & de officio curatorum, quos illis plantandis ac tuendis Davides praefecit, ad 1. Chron. XXVII, 28. Autore *Sigism. Leber Hadelich*: st. im 2. Th. der Actor. Acad. Elect. Mogunt. Erf. 1761. 8. S. 631—648, und handelt vom Sycomorus.

Du Sycomore, s. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de *Mr. Hale*, IV. Th à Par. 1761, gr. 12. S. 115—123. De l'Erable, s. ebendas. S. 175—180

Beschreibung, wie Zucker in Nordamerika von Bäumen gemacht wird, von Pet. Kalm. st. im 13. B. der übersetzten schwed. Abhandl. a. d. J. 1751, S. 149—164; im 62. u. 66. S. der Berl. wöchent. Relat. &c. v. J. 1755, und im 10. St. der Stutg. phys. ökon. Realzeit v. J. 1756, Description de la maniere usitée dans l'Amerique septentrional de tirer du Sucre de différentes sortes d'arbres, par M. *P. Kalm.* st. im Journal. œcon. Mars 1765. S. 134—140.

Steph. Kraschenninikow diss. de Acere foliis oblongis cordatis, inaequaliter serratis st. im 2. Th. der Nov. Commentar. Acad. Sc. Imp. Petropolit. 1751, 4. S. 285—289.

Joh. Wiegand Krohne Nachricht vom Anbau der Ahorn: st. in No. 28. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1770, f. S. 279, f.

Von Ahornbäumen, s. Jul Bernh. v. Rohr Gesch. der Bäume und Stauden in Deutschl. Leipz. 1732, S. 163—165.

Nachricht von dem virginischen Ahornbaume, durch Hrn. Waldner, st. im 2. St. des 4. Jahrg. 1763, der durch die ökonom. Gesellsch. zu Bern gesammelten Abhandl. und Beobacht. Bern. gr. 8. S. 103—106.

Relation du *Sr. Willourg.* á Clagenfurth, qui a essayé d'extraire le Sucre de l'Erable st. in No, 18 der Gaz. Salut. v. J. 1766.

* Aceratum, heißt im Lateinischen, Leim mit Stroh oder Spelzen vermischt, oder auch Mist.

Acerbe, siehe Herb.

Aceror,

Acerer, Acerme, Stählen, Verstählen.

Acerosus panis, heißt im Lateinischen, Schwarzsauerbrod so mehr aus Kleyen besteht.

Acetabulum, oder Cotyledon, heißt die ausgehöhlte Oberfläche der Drüsen, die in der Mutter trächtiger Schafe und Ziegen in die Höhe treten. Man nennt diese Höhle darum also, weil sie wie ein Becken, oder wie eine Trinkschale, aussieht, welches diesen Thieren besonders eigen ist. Bey den Kühen sind diese Drüsen bauchrund.

Acetabulum, Androsace vulgaris latifolia annua, TOURN. Inst. R. H. 123. Androsace (maxima) perianthiis fructuum maximis, LINN. *Hort. Upsal.* 36. Mennoharnisch, Nabel-Kraut mit der größten Hülle an der Frucht; eine Pflanze, welche verschiedne Stängel treibt, die ungefähr einen halben Fuß hoch werden, rund und haarig sind, und sich oben in sechs oder sieben Stielchen theilen, welche gleichsam einen Sonnenschirm darstellen. Ihre Blätter sind lang, breit, haarig, gerippt, wie am Wegewart, rings umher gekerbt, und breiten sich nahe an dem Erdboden aus. Ihre Blume ist klein, weiß, oben ausgeschweift, und besteht aus fünf kleinen Blumenblättern. Wenn sie abgeblüht hat, kömmt eine kleine kugelrunde Frucht, in der Größe einer Erbse, zum Vorschein, welche verschiedene längliche und röthliche Samen enthält. Ihre Wurzel ist klein und faserig.

♃ Sie wächst in Oesterreich und Böhmen unter dem Korne wild. Die Blumen kommen im April und May zum Vorschein. Der Same wird im Junius reif, und bald darauf verwelkt die Pflanze.

Acetabulum, Cotyledon, oder Androsace, ist auch eine Pflanze, die in der Tiefe des Meeres wächst, welche Tournefort deswegen Acetabulum genannt hat, weil ihre Blätter wie kleine Becken formirt sind, die demjenigen Maße nicht ungleich sehen, dessen sich die Alten

ten ehemals bedient, und es Acetabulum, oder Essigkrug genannt haben.

Acetarium, oder Herbæ viridis, oleo & aceto præparatæ, oder Salegama, nennt man verschiedene Salat-Kräuter, Gewächse zu Salaten, oder besondere Salate, die von frischen Kräutern, Wurzeln auch Blumen, wie andere Salate, angemacht werden. Siehe Salat.

Von verschiedenen Salatkräutern, als der Endivien, Portulak Bachbunnen, Kresse, Rapünzen, frischen Cichorien, Sauerampfer, Pissenlit, der Rübsensaat mit ihrem Senfgeschmacke, und der jungen Peterzilge: s. den Art. eine medicin. Wochenschr. 3. Th. Hamb. 1760, 8. S. 376. f.

Anmerk. von Gewächsen zu Salaten: st. im 2. Th. des schwed. ökonom. Wochenbl. für den Apr May u. Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 54. S. 247. f.

Von den Salatkräutern, s. das 14. Blatt der Berlin. Lesereyen, v. J. 1770. S. 213—214.

Josephi Lanzoni diss. de acetariis: st. in dessen Opp. omn. Lausannæ 1738, qr. 4. 3. Th. S. 299—304.

Car. Linnæi diss. de acetariis. Upsal. 1756.

Joh. Fr. Schützens Abhandlung von dem Nutzen und Schaden der Salate überhaupt, und der gewöhnlichsten Salatpflanzen insonderheit. Leipz. 1758. 4. 20. B.

Acetosa, Anaxyris, Lapathum sativum acetosum, Oxylapathum, Oxis, oder Oxalis; D. Sauerampfer, Säuerling, Ampferkraut, Syring, Sauerlamp; Fr. Oseille, Ozelle, Surelle, und von Einigen auch Pareille, Parelle, oder Patience sauvage genannt. Engl. Sorrel. Schwed. Syra. Den Sauerampfer hat der Ritter von Linné unter das Geschlecht der Grindwurzel (Lapathum) gesetzt, und eine besondere Gattung daraus gemacht, welche er Rumex nennt. Alle bekannte Sorten des Sauerampfers haben männliche und weibliche Blüthen an abgesonderten Pflanzen. Die männliche Blüthe hat einen dreyblätterigen Kelch, in welchem sechs Staubfäden stehen, die mit flachen länglich runden Kölblein gekrönt sind. Eine Blumendecke haben sie nicht. Die weibliche Blühte hat ebenfalls einen dreyblätterigen Kelch; mitten in demselben steht ein dreyeckiger Eyerstock (Embryo,) auf welchem ein dreyspaltiger Griffel steht. Der Eyerstock wird nachgehends

gehends zu einem dreyeckigen, glänzenden, braunen, pyramidenförmigen Samen.

Der Sauerampfer ist eins von den Hauptgewächsen in einem Küchengarten. Er hat einen säuerlichen Saft in sich, welcher ihn für die Küche überaus nützlich macht.

Die Sorten sind: 1. Der große oder Jungfer-Sauerampf, Fr. Grande Ozeille oder Vierge Ozeille à la Mequenne, Ozeille à la Paresseuse. Er besteht aus großen Blättern, wovon ein einziges zu einer mäßigen Suppe hinlänglich ist, indem einige achtzehn Zoll lang, und sechs oder sieben Zoll breit sind. Diese aus Flandern gekommene, und in Moskau und Norden einheimische Sorte, ist grasgrün. Ihre Wurzel ist gelb. Sie blüht selten, und trägt keinen Samen, ungeachtet sie einige längliche und dünne Stängel hervor bringt. Das Blatt ist zärter, als an den andern Sorten, dabey aber härter und nicht so saftreich. Die Stielchen ihrer Blätter sind ganz kurz. Viele geben ihr den Vorzug vor den andern Arten, theils, weil sie nicht in Samen aufschießt, theils auch, weil sie das ganze Jahr über zu haben ist. Morison nennt sie, Acetosa Muscovitica sterilis, den nordischen unfruchtbaren Sauerampfer, und Miller giebt ihr den Namen: Acetosa (sterilis) foliis oblongis, pedunculis brevissimis, raro florens.

2) Der rundblätterige oder französische Sauerampfer, Fr. Ozeille ronde oder franche, gehört eigentlich in den warmen Ländern zu Hause, jedoch läßt er sich in unsern Gärten recht gut ziehen. Seine Wurzel ist klein, und starkkriechend. Sein Blatt ist unterschieden; bisweilen fast rund, bisweilen spitzig, und entweder mit, oder ohne Ohren. Er ist gemeiniglich säuerlicher, als der lange, und von meergrüner Farbe. Die Stiele sind buschig, niedrig, mit Blättern besetzt, und kriechend. Diese Pflanze wächst nahe an dem Erdboden. Nach der Verschiedenheit, die man, nach der

Versicherung des Herrn de Combes an den Blättern dieses Gewächses wahrnimmt, sollte man fast die Acetosa rotundifolia hortensis, C. B. P. 114, welche Miller Acetosa (scutata) foliis cordato-hastatis, radice repente, Engl. round leaved or French Sorrel, nennt, und die Acetosa montana maxima C. B. welche bey Miller'n Acetosa foliis latissimis ad basin auriculatis, Engl. greatest mountain Sorrel, heißt, für ein und ebendieselbe Sorte halten; wie man dann auch die Acetosa montana lato ari rotundo folio, BOCC. *Mus.* oder nach Miller'n, Acetosa (Alpina) foliis cordatis acuminatis amplexicaulibus, den Sauerampfer von den Alpen, mit herzförmigen spitzigen Blättern, welche den Stängel umfassen, welcher, wie die vorigen, nahe an dem Erdboden wächst, dahin rechnen könnte. Nach Miller'n aber sind die Acetosa rotundifolia hortensis, und die Acetosa montana maxima, zwo ganz unterschiedene Sorten, welche niemals variren, und deren Samen beständig ihres gleichen hervor bringen. Sie sind in Italien sehr gemein.

3) Der gemeine Schaf-Ampfer, Acetosa arvensis lanceolata, C. B. P. 114 oder nach Miller'n, Acetosa (Acetosella) foliis lanceolato-hastatis, radice repente, welche die Engländer Common Sheep's Sorrel nennen, und in Frankreich unter der ähnlichen Benennung Ozeille de belier, oder Ozeille de brebis, bekannt ist. Das Blatt desselben ist pfeilförmig, an seinem Untertheile ziemlich breit, mit öfters mäßig merklichen Absätzen. Diese Pflanze ist auf unsern Feldern gemein, vornämlich auf sandigem Boden, woselbst sie im May und Junius blüht. Sie trägt eine rothe Aehre. Man sieht bisweilen dergleichen, deren Stiel nur zwey oder drey Zoll beträgt, und welche ganz roth sind. Seine Wurzel ist kriechend.

4) Der gelbe perennirende Sauerampfer, hat ein ziemlich großes, weißgelbes, und mehr rundes als

langes

langes Blatt. Er ist nicht so sauer, als die runde und die lange Sorte.

5) Der gemeine oder Wiesen-Sauerampfer, Acetosa pratensis *C. B. Pin.* 114. Rumex acidus; Rumex floribus dioicis, foliis oblongis sagittatis. LINN. *Fl. Suec.* 295, oder nach Miller'n, Acetosa (pratensis) foliis sagittatis, inferioribus pediculatis, caulinis sessilibus, welcher in unsern Gärten gezogen wird. Es giebt zwo Varietäten, deren eine ein weit größeres und lichtgelberes Blatt hat, als die andere, und zu Paris Ozeille de Belleville genannt wird. Uebrigens ist an beyden das Blatt länglich, zugespitzt, fast eyrund, an seinem untern Theile gekerbt, mit ziemlich langen Absätzen, grasgrün, mit Roth besetzt, wann es im Frühjahre hervor zu treiben anfängt, mit einem langen und dünnen Schwanze. Die Wurzel ist zaserig, lang, gelblich und bitter. Sie blühen im Junius, Julius ꝛc. Wenn dieser Sauerampfer, im zweyten und dem folgenden Jahren, in Samen schießt, bekömmt er einen drey Fuß langen, mit Vertiefungen versehenen, und ästigen Stängel, auf dessen Gipfel sich eine Menge Blumen befinden.

Seit einigen Jahren ist noch eine dritte Varietät, von eben der Gestalt und Größe, aber lichtgelber, wie der sogenannte Belleveliſche, zum Vorschein gekommen.

Der lange Sauerampfer wird an einigen Orten Vinette genannt.

Die kleine Vinette hat ein wie eine Pieke gestaltetes Blatt, mit zwey vor den Seiten seines untern Theiles hervorgehenden Absätzen. Sie ist rothaderig, und sehr saftreich. Diese Gattung wächst eigentlich in den Weinbergen, und an wilden Gegenden, und blüht im Julius.

Alle Sorten des Sauerampfers vermindern die Wallung des Blutes. Wenn man sie unter Suppen von Kresse und Löffelkraut, welche man gegen den Scharbock anzurathen pflegt, nimmt, vermehren sie deren Wirkung.

Der Sauerampfersaft bringt die Tintenflecke aus dem Leinenzeuge heraus. Mit Scheuersande vermengt, dient er zur Reinigung des Glases. Mit den Blättern reibt man die neuen getäfelten Fußböden, um ihnen eine Farbe zu geben.

Den gelben perennirenden, wie auch den langen Sauerampfer, gebraucht man an vielen Orten gemeiniglich sowohl zur Speise, als auch in der Medicin.

Die wilde Sorte, welche sich auf den hohen Wiesen findet, könnte gar füglich, ob sie gleich trockner, härter und säurer ist, in Ermanglung der andern gebraucht werden.

Der lange, und der gelbe perennirende Sauerampfer, werden, nebst Mangold und andern Kräutern, zu Suppen genommen. Man macht ein Füllsel daraus, welches unter Eyern, dünn geschnittenem Kalbfleische, und verschiedenen Fischen, verspeist wird. Man bedienet sich dessen auch zum Färben der durchgeschlagenen Erbsen.

Sauerampfer-Füllsel. Nachdem man den Sauerampfer wohl gesäubert und abgespühlt hat, läßt man ihn sieden, thut ihn mit Butter in eine Casserole, gießt Sahne daran, schüttet Salz hinzu, und läßt es kochen. Um die Brühe etwas dicker zu machen, läßt man einige Eyerdotter darin zergehen, und richtet sie hernach an.

Man richtet den Sauerampfer auch zwischen zwo Schüsseln mit guter Butter, Salz und Pfeffer zu, nachdem man vorher alles darin enthaltene Wasser hat ablaufen lassen.

Eyer mit Sauerampfer. Eyer mit Sauerampfer-Brühe. Siehe unter Ey.

Saucrampfer einzumachen. 1) Nachdem man den Sauerampfer gesäubert und rein abgespühlt hat, wirft man ihn in siedendes, und nachher sofort in frisches Wasser, läßt ihn alsdann ablaufen, thut ihn in ein Fäßchen, füllt es mit Lake an, macht es fest zu, und hebt es an einem kühlen Orte auf.

2) An-

2) Andere nehmen, zu Ende des Augusts oder Septembers, Manzold, Lattich, Spinat, Portulak, Peterſilie und Kerbel, zu gleichen Theilen; Sauerampfer, als ungefähr das Drittel oder höchſtens die Hälfte dieſer geſamten Quantität beträgt; und etwas Zipolle. Nachdem man alles mit einander verleſen, und einigemal rein abgeſpühlt hat, läßt man es abträufeln, und trocken werden, hackt es nachher gröblich, und läßt es mit Waſſer in einem großen Topfe kochen, welchen man bis an den Rand anfüllt, und die Kräuter feſt hinein drückt. Man giebt nur ein ganz gelindes Feuer, damit die Kräuter nicht anbrennen. Man rührt ſie dann und wann um. Wenn ſie genug gekocht ſind, thut man ſie in Töpfe, füllt dieſe bis einen Zoll hoch von oben an, und bringt ſie ſofort an den Ort, wo ſie ſtehen bleiben ſollen. Wenn ſie an Ort und Stelle ſind, gießt man geſchmolzene Butter oder Baumöhl darüber, ſo daß die Töpfe bis eines Fingers dick angefüllt worden. Sie erhalten ſich auf dieſe Art den ganzen Winter hindurch. Hiebey iſt jedoch zu bemerken, daß ſie, wenn der Topf einmal angeriſſen iſt, wegen der Butter leicht verderben und ſauer werden, und daß man ſie daher nach einander verbrauchen muß. Aus dieſem Grunde iſt das Oehl beſſer, indem dieſes, weil es beſtändig obenauf ſchwimmt die Kräuter, ſo lange als man will, gut erhält.

Cultur des Sauerampfers. Der Sauerampfer, vornämlich der lange, läßt ſich leicht in allerley Art von Boden ziehen. Man kann ihn im freyen Erdreiche, vom März an bis in den Auguſt, ſäen. Er pflegt aber leicht von den Fröſten im Frühjahre Schaden zu leiden, vornämlich im ſtrengen Erdreiche; daher iſt es beſſer, dieſes bis zum Anfange des Maymonats zu verſchieben. Man ſäet ihn theils auf eine ſchattige feuchte Rabatte, in Furchen, vier gute Finger weit von einander, theils als eine Einfaſſung um Beete, wo die Sonne nicht ſehr ſtark auftrifft. Da er, als Einfaſſung, mehr Luft

und Platz hat, so dauert er auch daselbst länger. Wenn man nachher die, als Einfassung gezogenen Pflanzen, in eine andere schattige Rabatte, zur Einfassung, acht bis zehn Zoll von einander versetzt, so werden sie größere Blätter bekommen, und noch länger dauern.

Der runde Sauerampfer kann durch Samen fortgepflanzt werden; gemeiniglich aber geschieht es durch Schößlinge, welche man von alten Stöcken abreißt, und wenigstens zwey Fuß von einander pflanzt.

Er kömmt in allerhand Lagen sehr gut fort.

Da der große Sauerampfer keinen Samen trägt, so ist er nicht anders, als durch die alten Stöcke, welche man in mehrere zertheilt, entweder im Frühlinge oder Herbste, fortzupflanzen.

Zum Säen des Sauerampfers gehört ein wohl zubereitetes und durchgearbeitetes Erdreich: denn der Same ist dermaßen klein, daß er, wenn er viel Erdschollen und Steinwerk antrifft, gar nicht aufgeht, so daß man ganze Plätze leer findet. Zur Einfassung sowohl, als auf der Rabatte, macht man kleine und eben nicht sehr tiefe Furchen, worein man den Samen so dünn und gleich, als möglich, streut, und nachher mit einem halben Zoll Erde höchstens bedeckt, und darüber noch etwas Misterde, oder wohlgebrochenen guten Mist bringt. Der Same geht innerhalb vierzehn Tagen auf. Das etwann dazwischen aufschlagende Unkraut gätet man fleißig aus. Bey trockener Witterung muß man ihn, so lange bis er recht aufgegangen ist, begießen.

Wenn die aufgegangenen Pflanzen etwas dick stehen, zieht man einige aus, damit die andern mehr Luft bekommen, und besser zunehmen. Die herausgezogenen kann man sofort auf andere Beete bringen. Man muß den Sauerampfer fleißig, so viel als nöthig ist, behacken. Nach sechs Wochen kann man ihn bereits abschneiden. Je öfter man ihn schneidet, ein desto zärteres Blatt bekömmt er; man muß ihn aber ganz nahe an der Erde

abschnei-

abschneiden; ja es ist noch besser, wenn man Zeit hat, das Blatt zu pflücken. Diese Pflanze wächst beständig, bis es zu frieren anfängt, wieder nach. Im December schneidet man sie dicht an der Erde ab, und bedeckt sie gänzlich mit Misterde oder Hühnermiste, wornach sie im folgenden Frühjahre weit schöner und eher wieder hervor kömmt; und da sich die auf Rabatten stehende weit leichter bedecken läßt, so thut man wohl, wenn man dergleichen auf Rabatten sowohl, als auch zur Einfassung hält.

Man muß bey dem Sauerampfer von Rechts wegen alle Jahre dreymal die Erde auflockern, und zwar das letztemal unmittelbar vorher, ehe man ihn bedeckt.

Wenn man den langen Sauerampfer in einem Mistbeete erhalten will, um ihn den Winter hindurch haben zu können: so setzt man besondere Rabatten dazu aus, welche nur zwey Fuß breit sind, und zieht an den Seiten derselben zwölf bis fünfzehn Fuß breite, und zwey Fuß tiefe Gräben, füllt dieselben mit warmem Miste an, und nimmt alle vierzehn Tage, von der Hälfte des Novembers an, bis zu Ende des Jäners, frischen Mist. Wenn es frieret oder schneiet, hält man die Beete mit trockenem Miste bedeckt, welchen man, sobald das Wetter wieder gelinde wird, oder die Sonne sich blicken läßt, wieder wegnimmt.

Wenn man den Sauerampfer nach Allerheiligen auf ein Beet verpflanzt, so wächst er noch geschwinder und reichlicher. Man bestimmt hiezu ein drey Fuß hohes, und mit acht bis zehn Zoll Misterde belegtes Beet, worauf man zugleich Petersilie und andere Pflanzen, welche starke Wurzeln haben, nachstecken kann. Man versieht dieses Beet im erfordernden Falle mit Miste, wie vorgedachtes, und bedeckt es auf gleiche Art. Einige pflegen daselbst bloß den Sauerampfer mit Strohmatten, welche auf einem Riegel- oder Gitterwerke ruhen, zu bedecken, und darüber trockene Streu, nach Be-

schaffenheit der Rauhigkeit der Witterung, zu breiten. Andere sezen ihn unter eine Glocke. Leztere Art ist, sowohl zur Beförderung des Wachsthums, als auch zur Erhaltung sicherer. Uebrigens muß man allemal dem Sauerampfer so viel als möglich Luft geben, weil sonst das Blatt weiß und ohne Geschmack wird.

Den an seinem Orte zurück gelassenen bedeckt man, wenn er im Februar zu treiben anfängt, mit trockenem Stroh, weil er sonst von dem Froste verdirbt. Und wofern man den Repphühnern, welche sich um diese Zeit einzufinden, und ihn zu verzehren pflegen, nicht beykommen kann, so legt man entweder eine Menge Reiser und abgeschnittene Weinreben darüber, oder zieht ein Netz, welches auf Reifen ruht, die man von Klafter zu Klafter mit den beyden Enden in die Erde gesteckt, und in der Mitte vermittelst einer Latte nach der Länge zusammen gebunden hat, darüber. Auf eben diese Art kann man auch die Spinatpflanzen in Sicherheit erhalten.

Wenn das Blatt endlich im Februar, etwas eher oder später, nach Beschaffenheit der Jahre, zum Einsammeln tauglich ist, thut man alsdann besser, wenn man es mit seinem Stiele abpflückt, als daß man es abschneidet. Das Blatt wächst immer bis in den May nach, da alsdann sein Stängel in die Höhe zu schießen anfängt. Wenn es um den Samen nicht zu thun ist, kann man die Pflanze, so oft sie nachschießt, schneiden. Sie treibt nachher neue Blätter nach, deren man sich eben so wie der erstern bedient. Da sie aber zu dieser Jahrszeit mehr Kraft hat, so braucht man zu dem gewöhnlichen Behuf eine weit geringere Quantität. Diese Verrichtung nimmt man mit dem runden Sauerampfer im Anfange des Julius vor. Die nachher ausschlagenden Blätter sind überaus zart, und zum Küchengebrauche weit besser, als die vorhergehenden.

Der lange und der runde Sauerampfer dauern zehn bis zwölf Jahre; nur muß man sie, wenn sie alt zu

werden

werden anfangen, köpfen, oder bis auf die Erde abschneiden; dieses verursacht, daß sie neue Ausschößlinge treiben, welche dieselben wieder verjüngen. Auch muß man das zwischen den Wurzeln sich einflechtende Unkraut, vornämlich das Hundsgras oder die Päden, fleißig heraus schaffen. Uebrigens werden diese zwo Sorten Sauerampfer auf gleiche Art gepflanzt und gezogen.

Der Same des langen Sauerampfers wird im Julius gesammelt. Wenn die grüne Capsel oder Hülse braunroth geworden ist, schneidet man den Stängel ab, und läßt ihn auf einem Tuche einige Tage lang an der Sonne liegen, damit der Same recht reif werde. Andere schneiden den Stängel nicht ab, sondern fahren mit der Hand rings herum, und raufen eine Handvoll Samen nach der andern ab; mit der letztern Art geht es zwar etwas langsam zu, allein der Same trocknet darnach leichter, und nimmt nicht so vielen Platz ein. Wenn man ihn auf der Stelle sichtet oder ausschwinget, bleibt er zwey Jahre hindurch gut; und läßt man ihn in seiner Capsel, so erhält er sich vier Jahre lang. Die Vögel sind nach diesem Samen sehr begierig, und man muß dieselben davon, so lang er noch auf dem Stocke steht, so viel als möglich abhalten.

Beym Einkaufen dieses Samens wird man öfters betrogen, weil manche Samenhändler unter diesem Nämen den auf den Wiesen gesammelten Sauerampfersamen verkaufen.

Die übrigen Sauerampfersorten werden gar nicht gezogen. Will man sich aber damit abgeben, so darf man nur eben dieselben Vorschriften, welche ich in Ansehung der Cultur des langen Sauerampfers gegeben habe, beobachten.

* Der Herr Graf von Garaye lehrt in seiner Chymia hydraulica, S. 175, f. aus dem Sauerampfer ein Salz bereiten, welches gewiß besser kühlend ist, als der Salpeter, und zugleich das Herz

und den Magen ſtärkt, welches lang vorher auch der große Boerhaave bejaht, und dieſes Saueram-pferſalz in hitzigen und zur Fäulniß geneigten Fiebern ſehr erhoben hat.

Aus dem Wieſen-Sauerampferſamen wird in Carelien ein wohlſchmeckendes Brod gemacht; und Ge. Hedin meldet in ſeiner Beſchreibung des Kirchſpieles Kräklinge in Nerike, (ſ. den XVI. B. der ſchwed. Abhandl. deutſcher Ueberſetz. a. d. J. 1754, S. 124), daß die daſigen Einwohner, da ſie vor mehr als 40 Jahren großen Mangel an Nahrung litten, den Sauerampfer unter Mehl gemengt, und alſo zu Brod und Brey gebraucht haben; und nach Kalm's Berichte bereiten ſich die armen Leute in Norwegen, gegen die Gebirge hinauf, ein Getränk daraus.

Beſchreibung des Sauerampfers, ſeiner verſchiedenen Gattungen, ſeiner Eigenſchaften, ſeiner Wartung, u. ſ. f. ſ. im vollſtänd. Unterricht von Küchengewächſen. Lpz. 1756, 8. S. 591—602.

Joh. Longus Abhandlung vom Sauerampfer: ſ. im 51. und 52. St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1768.

Julii Pontederæ epiſtola, in qua ſexus ope acetoſas a lapathis diſtinguit: ſ. bey MICH. ANGELI TILLI horto Piſano, Florent. 1723, f.

Dan. Gottfr. Schrebers öconomiſche Beſchreibung des Sauerampfers: ſ. in deſſen Samml. verſchied. Schriften, 3. Th. Halle, 1758, 8. S. 7, f.

Acetoſella, Trifolium acetoſum MATTH. vulgare C. B. Alleluja, Alleluya, Lujula und Juliola *Officin.* Oxys TAB. Pliniana LOB. Oxytriphyllon TRAG. Oxys, J. Trifolium acidum, flore albo & purpuraſcente J. B. Oxys ſylveſtris flore albo. Panis Cuculi BRUNF. Lujula FRACAST. Tricordium, Trifolium cordatum ſ. cordiale MAUR. HOFM. *Cat.* Gr. Ὄξυς. Deutſch: Sauer-Klee, dreyblätteriger Sauer-Klee, Buch-Klee, Buch- oder Buſch-Ampfer, Haſen-Ampfer, kleiner Wald-Sauerampfer, Buch-Brod, Gauch-Klee, Gauch-Brod, Guchgauch-Lauch, Guckgauch-Klee, Guckgucks-Klee, Guckgucks-Brod, Haſen-Klee, Herz-Klee, fünfblätteriger

Lotus,

Lotus, und Alleluja; Engl. Wood-sorrel; Fr. Pain á Coucou. Eine perennirende Pflanze, welche in den Gärten gezogen wird, und von einem, dem Geschmacke des Sauerampfers gleich kommenden, säuerlichen und lieblichen Geschmack ist. Sie treibt keinen Stängel, sondern bloß Blätter, welche auf dünnen Stielchen stehen. Jedes Stielchen hat auf seinem Gipfel drey wie ein Herz oder wie die Kleeblätter gestaltete Blättchen, welche mehr breit als lang, und von einem bleichen und glatten Grün sind. Diese Pflanze wächst ursprünglich in Wäldern. Es giebt davon zwo Sorten, welche nur in Ansehung der Farbe ihrer Blumen von einander unterschieden sind, indem sie bey der einen gelb, und bey der andern weiß sind.

Die Blumen sind glockenförmig, mit fünf regulären, und wie eine Rose stehenden, Blumenblättlein. Der Griffel (Pistill,) welcher aus dem Blumenkelche entspringt, wird zu einer länglichen häutigen Frucht, welche fünf Samenkapseln hat, die sich außenher von unten bis oben öffnen, und einen ganz kleinen, glänzenden und braunröthlichen Samen enthalten, der, wegen der Schnellkraft der ihn umgebenden Haut, aus seinen Zellen heraus springt.

Die auf unsern Bergen gemeine Sorte, Oxys lutea, C. B. Sauerklee mit gelber Blume, stellt eine Art von Mittelgewächs zwischen einer Staude und einem Kraute vor. Ihr Hauptstängel ist dünn, röthlich und ziemlich fest. Die Blumen kommen nach dem Gipfel zu, aus dem Winkel einiger Blätter oder Blattstiele hervor. An dem untersten Theile, welcher von gehöriger Länge ist, die Blume über den Blättern der Zweige hinaus tragen zu können, stehen zwey gerade Stielchen, an deren äußerstem Ende sich ein bleichgelbes Blümchen befindet. In dem Klima von Paris kömmt dasselbe im May und Junius zum Vorschein. Ihre Blättlein stehen

hen, je drey und drey, an dem Ende eines Stielchens beysammen, welche sich von selbst in zwey zusammenschlagen, wie ein Herz gestaltet, zart, und säuerlich von Geschmack sind.

Die gewöhnliche und in der Medicin gebräuchlichste Sorte, Oxys flore albo, T. Gemeiner Sauerklee mit weißer Blume, hat eine milchweiße Blume. Sie wächst in den Wäldern, und zwar allemal an schattigen Orten. Sie findet sich auch sehr oft auf Mauern, und verlangt einen sandigen und schattigen Boden. Sie läßt sich, sowohl aus Samen, als auch durch Schößlinge, welche man von den Stöcken abreißt, und im May und April wieder einsetzt, fortpflanzen. Wenn der Same reif ist, wird er durch die Schnellkraft der Samenkapsel weit weg getrieben; daher es schwer hält, den Samen zu sammeln; denn, wenn er reif ist, so springen die Hülsen auf die erste Berührung von einander, und lassen den Samen fallen. Man zieht sie in den Gärten, bloß ihrer Blätter wegen, welche eben so, wie der Sauerampfer, schmecken, und sich auf gleiche Art gebrauchen lassen. Bey ihrer ganzen Cultur kömmt es hauptsächlich darauf an, daß man sie im Schatten, und nach Norden, setze. Diese Pflanze dauert drey oder vier Jahre, und läßt sich zu jeder Zeit erneuern.

Damit ihre Blätter zärter werden, schneidet man sie von Zeit zu Zeit ab, und begießt sie fleißig bey heißer Witterung.

*Den Namen Alleluja hat der Sauerklee daher erhalten, weil er um Ostern blüht, da man in der Kirche das Alleluja singt; und die Benennung Guckgucks-Klee und Guckgucks-Brod, deswegen, weil er im April und zu Anfang des May blüht, wenn der Guckguck zu schreyen anfängt, oder, wie Andere wollen, weil ihn der Guckguck gern zu essen pflegt. Der Sauerklee mit weißer Blume, ist eigentlich diejenige Sorte, welche das Collegium Medicum zu Lon-

don

von zum Arzneygebrauche verordnet hat; hingegen wird der aufrechte gelbe amerikanische Sauer-Klee, Oxys lutea Americana erectior TOURN. insgemein zu Markte gebracht, welcher lang nicht so gut ist, und sehr wenig Geschmack hat. Allein, die Leute, welche Arzneykräuter für den Markt bauen, haben diese Pflanze in ihren Gärten gezogen, weil sie hoch wächst, und sich stark ausbreitet, so daß sie solche leicht sammeln, und büschelweise zum Verkauf zusammen binden können; da hingegen die wahre Sorte dicht am Boden wächst, und jedes Blatt mit seinem Stängel aus der Wurzel kömmt, daher es beschwerlich ist, sie in Menge zu sammeln. Diejenigen aber, welche sie zur Arzney gebrauchen, müssen Acht haben, daß sie die rechte Sorte bekommen. Ihre rechte Zeit ist allemal im Frühlinge; hingegen wird die andre Sorte niemals vor Mitte des Sommers zu Markte gebracht.

Die Sorte mit gelber Blume ist zart, und muß im Winter unter einem Troge gehalten werden; sonst verträgt sie die Kälte nicht, wenn sie strenge seyn sollte.

Der säuerliche Geschmack verschwindet bey dem gedörrten Kraute ziemlich, daher der Sauerklee unter diejenigen Pflanzen gehört, die grünend von ganz andern Kräften sind, als gedörret.

In warmen Ländern zeigen sich die Blättlein, wie ein Herba sensitiva; denn, wenn man mit einem Finger nahe dazu kömmt, so fahren die drey Blättlein zusammen. In unserer Himmelsgegend aber dienen dieselben dem Landmanne oft statt eines Wetterglases, indem die Kleeblättlein bey hellem Himmel ausgebreitet, bey regenhaft kaltem aber zusammengezogen sich sehen lassen, und wenn Ungewitter vorhanden sind, die Blätter über sich gerichtet stehen, als wenn dieses Kraut gleichsam, wie sich Hier. Tragus ausdrückt, wider das Ungewitter streiten wollte. Man will auch gewiß angemerkt haben, daß, wenn dieses Kraut häufige Blümchen her-

vor

vor bringt, ein nasser Sommer folge, oder in demselben Jahre viel Gewässer und starke Platzregen kommen; wenn deren aber wenig wären, ein dürres und trocknes Jahr dadurch angedeutet werde. Siehe *Johnsloni* Thaumatographia, Class. V. c. 43.

Es ist so leicht keine Pflanze zu finden, deren ausgepreßter Saft, auf dem Feuer in einem Glase abgeraucht oder verdampft, so viel Salz hinterläßt, wie der Sauerklee; und dieses Salz hat die Tugenden des grünen Krautes, nur zu wenig Granen eingenommen. Daneben hat es in der Oeconomie den vortrefflichen Nutzen, die Mähler und Flecken aus der Leinwand und den Kleidern zu bringen, daher man es auch Mähler- oder Flecken-Kraut nennet. Einige gebrauchen auch die Blättchen dazu, und waschen nebst der angeriebenen grünen Farbe auch den Flecken mit heraus. Den medicinischen Gebrauch übergehe ich hier.

Beschreibung des Sauer-Klees, seiner verschiedenen Arten und Eigeschaften, seiner Wartung, u. s. f.: st. im vollständ. Unterr. von Küchengewächsen. Lpz. 1756, 8. S. 104—108.

Jo. Franci herba Alleluja, botanice considerata, ex veterum & recentiorum decretis, imprimis propria praxi in nupera 1702 & 1704 febre epidemica Ulmæ observata. Ulmæ, 1709. 12. 17 B.

Milz Abhandlung von dem Gebrauche und der Anpflanzung der Acetosella oder des Sauer-Klees: st. im 41. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Rüdig. Frid. Ovelgün Trifolium acetosum Enteroceles remedium, variaque alia de hac herbula, & nonnulla de ejus sale essentiali: st. im 2. Th. der Nov. Act. phys. med. Acad. N.C. Norimb. 1761. 4. Obs. 44, S. 168—175.

Dan. Gottfr. Schrebers ökonomische Beschreibung des Sauer-Klees: in dessen Samml. verschied. Schriften ꝛc. 3. T. S. 8.

Acetum, Fr. Vinaigre; siehe Essig.

Achar, siehe Achiar.

Achat, Achatstein, Agath, Agathstein, Agstein, Augstein, L. Achates, Achata, Achatites lapis, Fr. Agate, ein Edelstein, welcher härter und glätter ist, als der Jaspis. Er wird wegen der verschiedenen Mischungen seiner Farben geschätzt, welche öfters Bäume

Früch-

Früchte oder Kräuter, manchmal Wolken, und sogar Thiere vorstellen. Diejenigen Achate, welche Arten von Bäumen vorstellen, heißen Dendrachate oder Baumachate, und diejenigen, wo verschiedene Farben gleichsam über einander getragen sind, oder welche aus unterschiedenen gefärbten Lagen oder Schichten bestehen, Onych (Onyx).

Die Kunst kann hier die Natur nachahmen. Wenn man auf einen schlechten, geschliffenen oder eingefaßten Achat verschiedene Mahlereyen haben will, so geht dieses am besten mit den grauen, oder sogenannten Chalcedoniern an. Z. B. Man nimmt aufgelöstes Silber, zeichnet damit, vermittelst einer Feder, mehr als einmal auf den Stein, und läßt den Stein jedesmal an der Sonne trocken werden, so bekömmt der Achat dort eine braune Farbe, die aber nach wiederholtem Aufstreichen und Abtrocknen röthlich wird. Vermischt man hernach mit diesem aufgelösten Silber den vierten Theil Ruß und rothen Weinstein, so wird die abgerissene Mahlerey lichtbraun, oder graubraun. Nimmt man aber an statt des Russes und Weinsteins eben so viel Federalaun (Alumen plumosum,) so wird die Mahlerey schwärzlich und violenblau. Von aufgelöstem Golde wird die Mahlerey lichtbraun; hingegen von aufgelöstem Wißmuth weißlich und undurchsichtig. Mischt man aufgelöstes Queckſilber und Gold durch einander, so wird die Mahlerey braun. Mit den übrigen aufgelösten Metallen läßt sich nichts wohl auf den Achat mahlen. Man streicht oder schreibt allezeit das mit einer Feder, und zwar mit einer recht geschickten und leichten Hand, darauf hin, was man auf diese Steine gezeichnet haben will, und trocknet es hernach, und zwar beydes zu wiederholtenmalen.

Es giebt besonders zwo Hauptproben, wodurch man dergleichen gekünstelte Achate von natürlichen unterscheiden kann. Die sicherste ist das Feuer, in welchem das

Künst-

Künstliche alsbald vergeht; die andere das Scheidewasser, wenn man eine darin eingetauchte Feder auf dem Achat hin und her streicht, und ihn also zehn bis zwölf Stunden an einen feuchten und nassen Ort hinlegt, so verliert er bald alle seine künstliche Mahlerey; bekömmt sie aber auch wieder, wenn man ihn etliche Tage lang an die Sonne legt.

* Man macht auch falsche Achate aus Glase, die aber leicht an der Weiche zu erkennen sind, denn der ächte ist so hart, daß er sich nicht feilen läßt, und kein Schmutz oder Unreinigkeit an demselben hängen bleibt.

Dem Achat kömmt nunmehr an Härte und Glanz das Dresdner und Berliner Porzellan gleich, als aus welchem Feuer kann geschlagen, ganze Statüen, Tafeln und Säulen formirt, wie ein Spiegel polirt, und dem Marmor am Gebrauche gleich gemacht werden. Sonst aber haben mit diesem Steine theils die Steinschneider, theils die Juwelier, als ihrer Hauptmaterie, zu thun. Er wird zu Korallenschnüren, Messerschalen, und andern Kleinigkeiten, vornämlich aber zu Petschieren, verarbeitet. Daß der Rauch von Achaten ein Ungewitter soll vertreiben können, ist unter den alten Aberglauben zu rechnen. Man muß endlich auch nicht den Achatstein mit dem Agt- oder Bern-Steine verwechseln, woraus verschiedene schöne Arbeiten gedreht, und sonst verfertigt werden können. Siehe Bernstein.

Ueber den Unterschied des durch die Natur oder die Kunst gezeichneten Achats; aus einem Briefe des Herrn Pabizky zu Peine: s. das 17. St. des hannov. Magaz. v. J. 1766.

Ache, Aeppich, siehe Apium.

Achée, ein Regenwurm oder Erdwurm zum Ködern; siehe Regenwurm.

* *Acheminer un cheval*, heißt auf der Reitschule, ein junges Pferd dahin gewöhnen, daß es gerade vor sich wegzeye.

gehe. Cheval acheminé, ein junges Pferd, dessen Rohigkeit gebrochen ist, das sich ziemlich gut zur Reitschule anläßt, und schon ein wenig zugeritten und ausgearbeitet ist.

* *Achever un cheval*, heißt auf der Reitschule, ein Pferd völlig abrichten, ihm die letzte Schule geben, die letzte Reprise mit ihm vornehmen. Cheval achevé, ein Pferd, welches schon dressirt oder abgerichtet ist, und seine vollkommene Geschicklichkeit erlangt hat.

* *Achèvement*; das Durchfärben, oder Ausfärben, wird insbesondere bey dem Färben, in Ansehung der schwarzgefärbten Tücher gesagt, welche von den Färbern mit großer Farbe angefangen, und mit kleiner Farbe fertig gemacht werden. Donner l'achèvement à l'étoffe, oder achever l'étoffe, das Zeug, nachdem es aus der Blauküpe gekommen ist, schwarz färben.

* *Achèvement*, oder l'attelier, de l'achèvement, heißt bey den Wachskerzenziehern der Ort, wo die letzte Arbeit mit den Tafelkerzen vorgenommen wird, d. i. wo man ihnen durch das letzte Rollen den Glanz giebt, und das Wachs an den untersten Enden und am Halse des Dochtes abschneidet.

Achiar, Achar, Achia, Acia, Adschiar, Aßja, Asjar, Atia, Atsjaar, Archard, bedeutet bey den Indianern insgemein alle in Essig oder Salzwasser, nach Art unserer in Essig eingelegten Pfeffergurken, eingemachte Kräuter und Wurzeln. Man giebt dieser Confitur nach den verschiedenen Materien auch einen Beynamen, als: Achiar-Bambou, welche vornämlich die Holländer stark gebrauchen, und in Stücken besteht, die anderthalb Zoll breit, und etwas über zwey Zoll lang sind. Man bedient sich ihrer als einer vortrefflichen Würze bey geschnittenen Hühnern, jungen Hühnern, Fasanen, jungen kalekutischen Hähnen, jungen Repphühnern, u. d. gl. mit dem Unterschiede, daß man zu Fasanen und Repphühnern, den Achiar in

Scheiben zerschneidet, und in dergleichen dünnen Schnittchen mit dem Federvieh verspeiset. Man läßt ihn allemal vorher in siedendem Wasser mürbe werden, thut ihn nachher nebst etwas Brühe, Essenz oder durchgeseiheten Saft, in eine Casserole, läßt es mit einander eine Weile über dem Feuer stehen, und legt nachher dieses Ragout über die Stücke des Bratens. Siehe die besondern Artikel davon.

Man pflegt auch den Achiar, nach dem verschiedenen Geschmacke, zu Ende der Malzeit, um den Magen zu stärken, und die Verdauung zu befördern, zu essen. Diese Wirkungen können wenigstens eben so gut dem Essig, der Citrone, dem Pfeffer, und den andern Spezereyen zugeschrieben werden, woraus die Brühe besteht, worin der Achiar beständig liegen muß, wenn er sich gut halten soll. Uebrigens ist es natürlicher Weise, ein überaus scharfes Gericht.

* Man macht den Achiar, außer dem Bambourohre, welcher mit gutem Cocosessig eingemacht wird, auch von andern grünen Früchten, von zarten grünen Melonenschnitten, von Wurzeln und Kräutern, als: Meerportulak, indianischem Spargel, und dergleichen. Doch legt man nicht eine jede Frucht besonders ein, sondern, es werden ihrer viele, von unterschiedenen Gattungen, zusammen in eine Flasche, oder auch wohl in irdene Töpfe gethan, die ungefähr einen Fuß hoch und eben so breit sind, aber immer enger und enger zusammen laufen. Die Chineser auf den Inseln, machen sonderlich deren viererley Arten, und treiben großen Handel damit. Der beste Achiarbambou aber kömmt aus Persien; und die Holländer bringen viel davon mit nach Europa. Das Bambourohr stößt junge, zarte, doch zuweilen Arms-dicke Schößlinge hervor. Diese gräbt man tief aus der Erde, und kocht sie ein wenig in Wasser, so wie man hier zu Lande mit dem Spargel

thut

thut. Ferner schneidet man sie in Scheiben, besprengt dieselben mit Salz, und legt sie einige Tage in die Luft, jedoch so, daß sie nicht gar zu trocken werden; darnach schüttet man sie in Töpfe, und übergießt sie mit Palm-Weinessig, welcher zuvor mit grobgestoßenem Senfsamen bis auf die Hälfte eingekocht worden. Solche Töpfe werden wohl verbunden, und zum Gebrauch aufgehoben, auch an fremde Orte versendet. Die eingelegten Stückchen Rohr sehen blaßgelb aus, und sind so dicht und fest, als die eingelegten Pfeffergurken, und lassen sich auch eben so zerschneiden.

Abhandlung von der Acia, von Dorothea Friderica Antonetta von E***: st. im 105. St. der Hannov. Beytr. zum Nutzen und Vergnügen, a. d. J. 1759.

Achillea, oder Achillaea, Achilleum, DOD. Carpentaria, Chiliophyllum, Herba militaris, Melophyllum, Miles fortissimus, Millefolium *Offic.* Millefolium terrestre majus. CORD. Millefolium Stratiotes pennatum terrestre I. B. Myriophyllum, Stratiotes millefolia FUCHS. Supercilium Veneris. Deutsch: Garbe, Garbenkraut, Garve, Garven, Gerbel, Gervel, Karvekraut, Kelken, Reinefase, Sachfriß, Schabab, Schafgarbe, Schafrip, Tausendblatt. Franz. Herbe à là coupure, Herbe militaire, Herbe aux Voituriers, Millefeuille. Engl. Milfoil-yarrow. Die unter dieser Geschlechtsbenennung begriffenen Pflanzen haben eine Menge Blätter, welche ganz kurz in sehr viele zarte Zasern zertheilt sind, und aus verschiedenen Federchen oder schmalen Flügeln bestehen, die sich in eine Spitze endigen, und ohne Ordnung längs einer Rippe stehen. Die kleinen Blümlein, welche an den mit einigen Päckchen von Blättern besetzten Stängeln zu oberst zahlreich sich befunden, sitzen so gedrungen beysammen, daß sie eine flache Dolde (Umbella) bilden, obschon die Pflanze selbst nicht unter die tournefortische

Classe der Doldengewächse, sondern vielmehr unter die zusammengesetzten gestirnten oder Strahlenblumen (Herbae flore radiato) gehört. Diese Strahlenblume bestehet aus vielen röhrigen Blümchen, welche Zwitterblumen sind, und die Scheibe der Blume ausmachen. Die weiblichen Blumen sind eigentlich Halbblumen, und stehen rings um den Rand herum; die Blumendecke derselben streckt sich auf einer Seite wie eine Zunge aus, welche die Strahlen ausmacht; sie stehen sämtlich in einem gemeinschaftlichen schuppigen, und fast cylindrischen Kelch beysammen. Von den Zwitterblumen hat eine jede fünf kurze zarte Staubfäden, welche bey einem kleinen Eyerstocke stehen, welcher sich unten auf dem Grunde befindet, und auf einem wollichten Beet, oder einer Art von Flaumfeder ruht. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends ein einziger eyrunder Same, an dem eine ganz kleine Feder hängt.

Ich habe gesagt, daß die Blumen dieses Pflanzengeschlechts gemeiniglich gestirnte oder Strahlenblumen seyen, weil **Tournefort** und **Linné** eine gewisse Sorte dafür erkennen, welche viele Blumen in Sträußern hervorbringt, jedoch nackt und ungestrahlt ist. Es ist dieses das Millefolium Orientale altissimum luteum Abrotani folio, *Cor. Inst.* oder Achillea foliis pinnatis supra decompositis, laciniis linearibus distantibus. *Flor. Leyd. Prod.* 175. oder die kleinste orientalische Schafgarbe, mit dem Wermuth-Blatte, und gelben Blumen.

Herr **von Linné** rechnet zu dem Achillea 6 schlechte verschiedene Pflanzen, welche **Tournefort** Ptarmica nennt.

Es giebt verschiedene Sorten Schafgarbe. Die Herren **von Hazen** führen deren sechszehn an, welche insgesamt, eine einzige ausgenommen, im freyen Lande aushalten. Die purpurrothen oder goldgelben u. s. f. gereichen einem Garten zur ausnehmenden Zierde. Die

Blume

Blume dauert einen großen Theil des Sommers hindurch, und bis zum Eintritt des Winters. Sie breitet sich sehr weit aus, und läßt sich durch Wurzelstöcke fortpflanzen.

1) Diejenige Schafgarbe, wovon dieses Pflanzengeschlecht seine Benennung bekommen zu haben scheinet, oder das Millefolium wächst auf allen Feldern, und an den Seiten der Gehwege, woselbst sich deren Wurzeln sehr weit ausbreiten, und dieselbe sich auch stark durch den Samen vermehrt. Für die Ackerleute und Gärtner ist sie ein sehr beschwerliches Unkraut. Ihre Federchen sind gezackt, dunkelgrün, und von einem etwas scharfen Geschmack. Sie treibt aus dieser perennirenden Wurzel meistens nur einen, bisweilen etliche, ungefähr anderthalb Schuh hohe, gerade, eckige, haarichte, röthliche, und nach ihrer Spitze zu ästige Stängel. Die Wurzel ist holzig und zaserig. Die Kräuterkundigen nennen diese Sorte gemeiniglich: Millefolium vulgare album *C. B.* die gemeine Schafgarbe mit weißer Blume. Ihre Blume, welche im May, und bis in den August erscheint, ist wirklich mehrentheils ganz weiß, oder nur in der Mitte etwas bräunlich; doch findet man sie auch bisweilen fleischfarbig, oder wohl ganz purpurroth, und in Frankreich ganz und schön goldgelb, welches aber bloße Varietäten sind, und übrigens in Ansehung der Farbe ihrer Halbblumen gar schön aussehen.

2) Achillea (tomemosa) foliis pinnatis hirsutis, pinnis linearibus dentatis. LINN. *Sp. Pl.* 897. Millefolium tomentosum luteum *C. B.* die wollichte Schafgarbe mit gelber Blühte, oder die sogenannte Schafgarbe von Montpellier, und welche in Languedoc gemein ist. Sie hat einen Geruch. Die Blätter sind niedlich eingeschnitten, und mit einer Art von Wolle bedeckt. Die Blumen haben eine glänzende gelbe Farbe, und bleiben lange Zeit schön. Diese Pflanze macht

keinen hohen Wuchs, und wird selten über acht bis neun Zoll hoch.

3) Achillea (*nobilis*) folliis bipinnatis, inferioribus nudis planis, superioribus obtusis tomentosis, corymbis convexis confertissimis. LINN. *Sp. Pl.* 1268. Millefolium nobile TRAG. D. Edles oder süßes Garben-Kraut, Fr. Petite Tanésie blanche, kömmt der ersten Sorte, oder der gemeinen Schafgarbe ziemlich gleich; Die Blätter aber haben eine blaßgrüne Farbe, sind auch nicht so lang, und so stark eingeschnitten, wie bey jener; diese haben einen ziemlich starken und angenehmen Gewürzgeruch, der dem Campher nahe kömmt, wenn sie zwischen den Fingern gerieben werden. Sie wächst auf den Alpen.

Gebrauch. Die Schafgarbe hat darum den Namen Achillea bekommen, weil, wie Plinius sagt, Achilles, der selbst vom Centauer, Chiron, in der Kunst, Wunden zu heilen, unterrichtet worden ist, den Telephus, welcher von seinem eigenen Schwerte verwundet wurde, mit dieser Pflanze geheilt hat. Wie sie dann auch, eben dieser heilenden Kraft wegen, Carpentaria, Herbe du Charpentier, genannt wird, wie sie dann wirklich, wenn man sie zerhackt, und auf die frischen Wunden legt, dieselben gar bald heilt.

Wider giftiger Thiere Stiche, und bey Vernagelung der Pferde, ist dieses Kraut, zerstoßen und aufgelegt, ein unfehlbares Mittel.

Die erste Sorte ist dermaßen gemein, daß sie selten einen Platz in den Gärten bekömmt, sondern man trifft so viel, als in den Apotheken gebraucht wird, auf den Feldern an.

Die zweyte Sorte kömmt, durch die Cultur, in freyem Lande, an dürren Orten, und in der stärksten Hitze fort. Man kann sie durch Abtheilung der Wurzeln vermehren, welches am besten im März oder October geschieht.

Die

Die dritte Sorte ist eben so dauerhaft, wie die erste, und bedarf also wenig Wartung.

* Ohne des mannigfaltigen medicinischen Nutzens der Schafgarbe zu gedenken, dessen Erzählung einige Seiten einnehmen würde, bleibe ich bloß bey dem äußerlichen und ökonomischen Gebrauche derselben.

Der untern Blätter, welche sogleich im ersten Frühlinge hervor sprossen, bedienen sich unsere Hausmütter, die Ostereyer ohne Kosten damit zu färben; denn, weil sie ihre grüne Farbe fahren lassen, wenn sie auf Eyer gebunden, und damit gesotten werden, so werden diese dadurch sehr lieblich und künstlich gezeichnet.

Sie wächst nicht nur auf Wiesen, sondern auch sehr gern auf Frucht, besonders auf Haferfeldern, weil diese vor dem Winter nicht gestürzt zu werden pflegen, und mithin die perennirenden Wurzeln sich daselbst besser bestocken können, als wodurch sie sich viel leichter fortpflanzt, als durch den Samen, zumal dieser zum öftern nicht gänzlich reif wird. Das Vieh frißt sie nicht gar gern; denn, sie ist bitter und herb anziehend am Geschmacke, nährt auch daher, ob sie gleich übrigens nicht ungesund ist, kärglich. Diese anziehende Eigenschaft läßt sich aus dem rothen Flecken, welchen, wie **Tournefort** berichtet, und erfahren hat, der frische Saft und Kraut zurück läßt, wenn etwas davon auf blau Papier kömmt, schon ehe man sie käuet, mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit vermuthen. Am Geruch hingegen ist sie sehr arm, ja, es ist derselbe nur kaum zu spüren, und doch giebt sie beym Destilliren ein blaues Oehl, dergleichen man auch aus den Kamillen erhält.

Ein aus der Schafgarbe gesottenes Gurgelwasser, ist wider die Mundfäule als ein schnell zu habendes Hausmittel schon längst berühmt; und wider Kopfschmerzen räth **Tabernämontan** an, Tücher in den frisch ausgepreßten Saft zu tunken, und warm über den Kopf zu legen.

Wegen ihres vorzüglichen Nutzens, den sie als ein Wundkraut bey frischen Verwundungen leistet, steht sie durchgehends schon von den ältesten Zeiten an, bis jetzt, hierin in einem so guten Rufe, daß sie die Wunderkur und Geschichte, welche man beym Hollerius von einer abgeschnittenen, und hiemit glücklich und bald wieder zusammengeheilten Bauernnase liest, gewiß zu ihrer fernern Empfehlung nicht nöthig hat.

Zum Blutstillen sollen sich derselben in Frankreich insonderheit die Fuhrleute und Kutscher bedienen, wenn sie sich irgendwo verwundet oder beschädigt haben; und hievon soll es herrühren, sagt **Lemery**, daß man sie daselbst insgemein Herbe aux charpentiers nenne. Am gewöhnlichsten wird das Kraut zu diesem Gebrauche nur frisch gequetscht, und entweder so ganz allein, oder der davon ausgepreßte Saft auf die Wunde gebunden, und mit ein wenig Schmeer und anderem Fette vermischt. Doch kann die in den Apotheken aus dem gedörrten Kraute mit starkem Branntwein ausgezogene Essenz auch hiezu als ein Wundbalsam dienen, oder überhaupt sowohl diese und der Saft, als auch das frisch gestoßene Pulver, unter andern Wundbalsam mit gutem Vortheile gemischt werden.

In Absicht auf die Landwirthschaft berichtet Herr **von Rohr**, daß er selbst gesehen, wie einige gute Hauswirthe an manchen Orten, besonders aber in der Gegend von Dresden, in den Weingebirgen an den sandigen Orten, wo andere Kräuter und Blumen eben nicht in großer Menge wachsen, diese Pflanze in dürren Jahren, da es an Futter gemangelt, mit vieler Mühe zusammen suchen, dieselbe brechen, ganz klein stampfen, und dem Vieh zu fressen vorlegen. Ungestampft wolle zwar das Vieh nicht gern daran, weil sie ihm zu bitter sey, fresse sie aber gleichwohl ganz gern, wenn sie mit anderm Grase vermischt, und ganz klein zerschnitten, gefüttert werde. Sie sey dabey dem Rindvieh ein sehr gesun-

gesundes und heilsames Futter, wachse zwar gern in gutem Boden, komme aber auch in dem allergeringsten sandigsteinigen doch wohl fort, und wäre daher zu wünschen, daß man darauf dächte, an denen Orten, wo nicht viel Gräserey ist, in den sandigen und unfruchtbaren Gegenden, wo sonst wenig oder nichts wachsen will, dasselbe auszusäen, und zur Fütterung des Viehes mit anzuwenden. Die Ansaat dergleichen einheimischer Pflanzen würde besser anschlagen, als die vielerley fremden Klee- und Spurisamen, welche man seit einiger Zeit auch in Deutschland eingeführt hat, aber größtentheils ihre eigene Witterung erfordern. Und könnte auf diese Art, ohne daß die Anschaffung des Samens so kostbar fiele, als bey jenen ausländischen mancher wüster Berg, auf welchem sonst wenig oder nichts wächst, und manche dürre Wiese und Viehweide damit besäet werden.

So gewiß nun aber alles dieses ist, insonderheit in Ansehung der Schafe, als woher der deutsche Name entsprungen ist, und so patriotisch diese Vorschläge und Wünsche sind: so ist doch auch nicht zu läugnen, daß es mit der Ansaat schwer halten würde, weil der Same bey uns sehr oft, wegen zu bald eingefallenen Frostes, nicht zur Reife gelangt, und das Rindvieh, ob es schon endlich sich daran gewöhnen ließe, doch schlecht dabey zulegen, und wann es, wie Bileams Esel, reden könnte, ausrufen würde: Medice, vivere est pessime vivere.

Von der Schafgarbe mit gelber Blume, s. Heinr. Christ. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen. Lpz. 1781, 8. S. 233, f.
Von der gemeinen Schafgarbe, s. Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. II. Th. Halle, 1771, 8. S. 78, f.
Dan. Gottfr. Schrebers öconomische Beschreibung der Schafgarbe, st. in dess. Samml. verschied. Schriften, 3. Th. Halle, 1758, 8. S. 571 f.

Achio, Achiote, Achioti, Achiotte, Achiotl, heißt der aus Neuspanien und den antillischen Inseln kom-

mende Saft oder Extract aus der Frucht eines Baumes gleiches Namens, die auch Roucou und Urucu heißt, und von den Indianern sehr hoch gehalten wird. Siehe Bixa.

Achit, oder Achith, heißt eine gewisse immergrünende Pflanze auf der Insel Madagascar, mit Ranken, wie des Weinstockes, und einer Frucht, wie eine noch nicht zu ihrer Reife gelangte Traube. Die Frucht soll Voachir heißen, und wird im Winter reif.

Achou, oder Achourou, siehe Campeche-Holz.

* *Achras*, ein wilder Birnbaum. Die Holz-Birnen selbst werden Pira Achrades genannt.

Achs, Achse, Axe, L. Axis, Fr. Axe, heißt überhaupt die Linie, welche durch den Mittelpunct eines runden oder cylindrischen Körpers gehet; als: die Achse einer Kugel oder Sphäre, oder die Achse einer Säule.

In der Botanik gebraucht man das Wort Achse, ohne es nach der geometrischen Genauigkeit zu nehmen, denjenigen Theil dadurch anzuzeigen, um welchen die übrigen Theile desselben Körpers ziemlich regelmäßig herum stehen. Also sagt man, daß das Mark sich in der Achse der Aeste oder des Holzkörpers befinde, daß ein Holzstrich sich in die Achse der Tannenzapfen verlängere. Man nennt denjenigen langen, runden und glatten Theil, der in der Mitte der Kätzchen oder Katzenschwänze der Nußbäume u. d. gl. stehet, um welchen die männlichen Zeugungstheile stehen, eine Axe. Die Franzosen nennen denselben Ame, Noyau oder Poinçon.

In der Haushaltung verstehet man durch Achse oder Axe, Fr. Essieu oder Aissieu, dasjenige Stück Eisen oder Holz, woran die Räder eines Wagens herum laufen. Eine eiserne Achse, die aus einer einzigen Stange bestehet, ist nicht so gut, als eine aus vier Stangen bestehende, welche zusammen geschweißt, nachher in der Mitte über einander gelegt, alsdann wie-

wieder zusammen geschweißt, und so lang, als die Achse werden soll, geschmiedet oder gestreckt worden, Herr von Reaumür hat ein Mittel bekannt gemacht, wodurch es ihm gelungen ist, die eisernen Achsen bey aller ihrer Kraft zu erhalten, welches Mittel ganz einfach und bey weitem nicht so kostbar ist, als wenn man die Wagenachsen an den abgenutzten Orten wieder neu zu beschlagen pflegt. Es kömmt dabey nur auf die Ausfüllung des durch das Reiben hervor gebrachten leeren Raumes, mit einem wie eine Traufrinne ausgehöhlten Stück Eisen an, welches sich in den abgenutzten und geschwächten Theil genau hinein fügt, und deshalb vom Herrn von Reaumür eine Emboiture, D. Achs-Blech, genannt wird. Dieses Stück Eisen muß nach Beschaffenheit der an diesem Orte schicklichen Dicke, mehr oder weniger stark seyn. Man befestigt es vermittelst eines mittelmäßigen Stiftes, welcher die Achse durch und durch gehet, und an beyden Enden verniethet wird. Auf solche Art hat man nicht nöthig, eine gute Achse durch das bis zum Fliessen Glühendmachen, welches nöthig ist, wenn man es durch das Zusammenschweißen wieder ausbessern will, zu verderben; und ein jeder Kutscher oder Fuhrmann ist im Stande, der Entkräftung seiner Achse selbst abzuhelfen, indem er nur den Stift herausschlagen, und ein neues Achsblech auflegen darf. In dieser Absicht wäre es vortheilhaft, die neuen Achsen unterwärts etwas platt zu schmieden, ihnen die Rundung durch ein dergleichen aufgelegtes Achsblech zu geben, und beym Einkaufen der Achsen sich zugleich mit mehrern Achsblechen zu versorgen, und dergleichen beständig auf Nothfälle vorräthig zu haben.

* Die hölzernen Achsen oder die beyden Stücke Holz, worauf das Gestell eines Wagens ruhet, und um deren äußerste Enden sich im Fahren die Räder herum bewegen, müssen aus gesundem und starkem

Holze

Holze gemacht seyn. Alte, abgenutzte und wurmstichige Achshölzer sind gänzlich zu vermeiden, denn, sie geben im Gebrauch Gelegenheit zu Unglück und Schaden. Ein Rüst = Bauer = und Heu = oder Lastwagen hat zwo Achsen, deren hintere mit einem zusammenstoßenden Schnabel versehen ist, und an den Lastbaum durch einen starken eisernen Nagel fest gemacht wird; die vordere aber hat zwey Arme, auf deren überzwerch gelegten Bäumchen, sonst die Reibe genannt, der Weg gelenkt werden, und sich darauf hin und her reiben kann. Diese Reibe, wie auch die Achsen, werden zur Sommerszeit mit Wagenschmier oder Karrensalbe wohl eingeschmiert, damit durch das Reiben des Holzes auf einander keine große Hitze, oder wohl gar Feuer entstehe. Im ersten Falle gehet die Bewegung schwerer von statten; im andern Falle ist Schaden und Gefahr damit verknüpft. Geringe Karren und Fuhrwerke haben nur eine Achse. Alle diese Achsen haben in der Länge ein gewisses Verhältniß, welches sich nach den engen oder weiten Straßen eines Landes richtet. Am besten ist, solche bey Pack- und Reisewägen auf beyde einrichten zu lassen, damit man in weitem und engen Geleise damit ungehindert fortkommen könne. An leichten Fahrzeugen, als: an Pflügen, Carriolen oder Chaises roulantes, auch wohl an Reisekutschen werden die Achsen von Eisen gemacht. Diese Achsen nun werden mit eisernen Schienen oder Blechen verwahrt, deren eins oben, das andere unten an die Achse angenagelt wird; das unterste wird hinten mit einem eisernen Ringe gefasset, und an das Achsen = oder Schalstück befestigt. Sie dienen dazu, daß die Achse durch das Reiben der Nabe des Rades nicht abgenutzt, die Hitze verhindert, und die Bewegung leichter werde; welche aber schwerer und beschwerlicher, auch rollend und stoßend wird, wenn die Achse ungleich in ihrer Rundung

dung wird. Die Achsbleche sind eine Waare der Schmiede, die solche nicht nur gut abschmieden und härten, sondern auch geschickt einbrennen müssen.

Jo. Fr. Neumanns Anhang von einem vernünftigen Versuch, alle Wägen, besonders bey der Ackerwirthschaft, so zu bauen, daß man fast mit der Hälfte wenigern Gespannes und der Hälfte Geschmieres gleiche Lasten fortbringen kann: st. bey dessen Gedanken und Vorschl. zur Verbess. des Ackerbaues. Brandenb. und Lpz. 1765, 4. S. 186—199, nebst einer Kupfert. Seiner Meinung nach sollten die Achsen kürzer seyn.

* **Achsel-Flecken**, Achsel-Stückchen, nennt man an den Ober- und Unterhemden diejenigen schmalen, auf beyden Seiten wohl eingeschlagenen, und also doppelt übereinander liegenden Streifen, welche sich von dem Kräglein oder Bunde am Halse, bis an den Anfang des Aermels erstrecken. Von den Nähterinnen werden sie insgemein aufgesteppet, und zuweilen noch über diese oben am Bunde ein anderes besonderes Stück, so in Form eines Herzens, oder auch nur dreyeckig geschnitten ist, angenähet. Bey Frauenhemden werden Spitzen darauf gesetzt, und geknüpfte Bändel dazwischen genähet, darauf an einigen Orten viel verwendet wird. Diese Fleckchen dienen zu mehrerer Festigkeit der Hemden, weil daselbst, sonderlich bey dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiste Gewalt ausstehen müssen, und ohne diese bald aus dem Bunde reißen würden.

* **Achsel-Hemden**, sind aus grober Leinwand gemachte Weiberhemden ohne Aermel, worüber noch besonders ein Leibchen mit Aermeln von feiner Leinwand oder Barchent und dergleichen gezogen wird. Es bedienen sich derselben vornämlich die Mägde auf dem Lande, und andere arme Leute, die sich nicht viele gute ganze Hemden anschaffen können, doch aber gern, ungeachtet ihrer unsaubern Arbeit, sauber und reinlich gehen wollen, da sie dann leicht gedachtes Leibchen mit einem weißen gewaschenen verwechseln können.

* Achsel-

* **Achsel-Stank**, oder der Gestank unter den Achseln, L. Foetoralarum, Fr. Senteur, oder Puanteur du Gousset. Diesen zu vertreiben, nimmt man von dem Marke der Artischockenwurzel eine Unze, und läßt es in anderthalb Kannen Wein bis aufs Drittheil einkochen. Man nimmt einen Trunk davon, wenn man aus dem Bade kömmt, und nach der Mahlzeit.

Achsel-Stückchen, siehe Achsel-Flecken.

Acht, (Deich) siehe unter Deich.

* **Achtel**, ist überhaupt der achte Theil eines Ganzen, und nach Bestimmung der Sache, wovon es gebraucht wird, unterschieden. In den Weinstuben ist es so viel, als der vierte Theil von einem Nößel, oder der achte Theil von einem Maß, oder von einer Kanne; daher heißt es auch Quartier, oder Quartierchen. Sonst ist es auch ein größeres Weinmaß, deren zwey und dreyßig einen Eimer ausmachen. Dieses aber pflegt man auch einen Achtling zu nennen.

* **Achtendeelen**, ist ein holländisches Getraidemaß, welches nicht aller Orten von gleicher Größe ist. So machen fünf Achtendeele zwey Hoeds zu Gormiheng, und vier und zwey Drittheile zu Delft machen nur ein Hoed zu Brügge; wie dann auch sechs und dreyßig Achtendeele zu Rotterdam nur acht und zwanzig zu Asperen, und zwey und zwanzig zu Worcum ausmachen. Dieses Maß heißt zuweilen auch ein Achtelung.

* **Achter**, heißt ein Hirsch von acht Enden. Die Franzosen aber sagen: Un cerf de huit cors, d. i. ein Hirsch von acht Enden oder Zacken.

Achtling, siehe Achtel.

Acia, siehe Achiar.

Acida, siehe Sauer.

Acidna, siehe Acnida.

Acier, Acierie, siehe Stahl.

* *Acina*, Acinus und Acini, sind kleine Kernchen, die entweder frey offenbar wachsen, als an dem Hohlunder, oder

oder auch in großen Beerenbälglein, wie bey den Weinbeeren, inwendig eingeschlossen sind. Zuweilen werden diese Benennungen auch von den Beeren, die zusammen in Trippel wachsen, oder von den Kernchen selbst in solchen Früchten gebraucht. Daher heißt Acinosum, was inwendig voller Kerne ist, Acini Mespilorum, Mispel-Kerne ꝛc. Von guten Schriftstellern werden diese Namen nicht für die Kerne der Weinbeere, sondern für die Beeren selbst genommen; wie dann z. B. **Columella** sagt: cum expresseris vinacea, quae acinis celantur.

Acinaticium, siehe Nach-Wein.

Acini, siehe Acina.

Acinos, Fr. Basilic sauvage, D. Wirbel-Dost, Würbel-Dost, braune Doste oder wälsche Basilie. Engl. Field-Basil. Der Acinos des **Columna** und **Dioscorides**, ist, nach dem tournefortischen System ein Ocymum. Der Acinos des **Dodonäus** und anderer Alten, ist vom Hrn. **von Linné** unter die Classe des Thymus gebracht worden. **Tournefort** nennt ihn, nach **Caspar Bauhin** Clinopodium arvense, ocymi facie. Sonst heißt diese Pflanze auch: Clinopodium minus, Lectipes, Pulegium petraeum; Basilicum tertium, Ocymum sylvestre, Ocymastrum, D. Klein-Wohlgemuth, oder Klein-Dosten. Letztere Pflanze ist niedrig, und sehr rauch. Ihre Blätter sind gezackt, dunkelgrün, endigen sich in eine Spitze, und gleichen den Blättern der kleinen Basilie. Zwischen den Winkeln der Blätter oder Blattstiele, und den Stängeln der Pflanze, kommen Stielchen hervor, gegen deren Gipfel rings herum kleine purpurrothe Blüthen stehen. Diese Blüthen sind von dem Geschlechte der Lippenblumen (Flos labiatus). Der Kelch hat fünf lange und schmale Einschnitte. Die obere Lippe steht aufrecht, ist rund, und gemeiniglich zweyspaltig. Die untere Lippe ist dreyspaltig und zugestumpft; die mittlere

Ab-

Abtheilung aber ist breit und gekerbt. Sie hat vier Staubfäden unter der obern Lippe; zwey derselben sind kürzer als die andern, und endigen sich mit rundlichen Kölblein. In der Mitte befindet sich der in vier Theile getheilte Eyerstock, welcher einem zarten Griffel, der die Länge der Staubfäden hat, und mit einer einzelnen zusammen gedrückten Narbe gekrönt ist, zur Stütze dient. Aus dem Eyerstocke werden nachgehends vier eyrunde Samen, die in dem Kelche eingeschlossen sind.

Es ist dieses eine jährliche Pflanze, und wächst in trocknem Lande, und besonders auf kiesigen oder kreidenartigen Hügeln häufig. Ihr Same bleibt bis zum Eintritt des Frühlings in der Erde, ehe er aufgehet. Man kann denselben, sobald er reif ist, an dürre Gegenden säen, um das Gewächs fortzupflanzen, und dergleichen Orte mit Vortheile zu nutzen. Man pflegt zum öftern diese Pflanze für den Bergpoley Polium montanum), wovon sie in Ansehung der Blühte unterschieden ist, zu verkaufen,

Der österreichische Acinos wird vom **Clusius** und **Caspar Bauhin**, noch vor **Tourneforten**, Clinopodium, und von **Johann Bauhin** der schön Acinos genannt. Sein Blatt hat einige Aehnlichkeit mit dem Isopp, ist aber schmäler, etwas zugestumpft, ein wenig gekerbt, und formirt eine Art von Löffelschale; übrigens ist es größer, als das bey der vorerwähnten Sorte; es läßt sich leicht zwischen den Fingern zermalmen, und giebt einen Grasgeruch von sich. Seine Blume ist bläulich, und ziemlich groß. Hierin besteht ungefähr alles Merkwürdige an dieser Pflanze. Sie wächst auf den Gebirgen in Oesterreich, Istrien und Böhmen, von woher die Kräuterliebhaber den Samen davon kommen lassen.

Das wirkliche Daseyn des Samens beyder Sorten ist der stärkste Beweis, daß diejenigen Unrecht haben, welche das Wort nicht Acinos, sondern Acynos schreiben,

ben, welche griechiſche Benennung anzeigen ſoll, daß dieſe Pflanzen ſelten blühten, aber niemals Samen trügen. Uebrigens findet man dieſen Umſtand in den Adverſariis Novis, des Lobel's näher erörtert.

Acinoſum, ſiehe Acina.

Acinus, ſiehe Acina.

Acipenſer Huſo Linn. der große oder Hauſen-Stör; ſiehe Hauſen.

Acipenſer ruthenus, Linn. der Sterlet; ſ. eb. daſ.

Acipenſer ſtellatus Pall. die Sewruga; ſ. eb. daſ.

Acipenſer Sturio Linn. der gemeine Stör; ſiehe Stör.

Ackeley, ſiehe Aquilegia.

* Acker, L. Ager, Fr. Champ, oder Terre labourable, darunter verſteht man überhaupt ein Stück Landes oder Feld, welches mit dem Haken, Pfluge und der Ege zugerichtet, und ſodann mit allerley Samen oder Gewächſen zu verſchiedenen Zeiten beſäet wird. Das Meiſte kömmt hiebey hauptſächlich auf die Lage und Beſchaffenheit des Bodens, und auf deſſen Beſtellung an. Der Acker, nach ſeiner Lage, iſt hoch oder niedrig. Jener liegt auf Höhen, da kein Waſſer zukommen kann; dieſer in der Ebene, oder in niedrigen Flächen, da das Waſſer entweder aus dem Grunde bald aufſteigen, oder von der Seite eintreten, oder von den Höhen ſich ſammeln kann. Nach ſeiner Eigenſchaft iſt der Acker ſandig, lettig, ſteinig, mohrig, fett, oder mager. Nach ſeiner Beſchaffenheit iſt er fruchtbar, oder unfruchtbar, artig oder unartig, leicht oder ſchwer zu beſtellen. Nach ſeiner Beſchickung iſt er lehde, der lange Zeit unzebaut geblieben; brache, der ein Jahr ausgeruht; in der erſten, andern oder dritten Art, das iſt, vor ſo vielen Jahren gedüngt, oder auch ſo vielmal gepflügt, und zur Sommer- oder Winterſaat zugerichtet worden. Alle dieſe Eigenſchaften und Umſtände muß ein verſtändiger Hauswirth wohl verſtehn,

stehen, und nach denselben seinen Acker zu brauchen oder zu verbessern wissen.

Das Ackerfeld wird insgemein in drey Sorten eingetheilt, nach deren Beschaffenheit man von der Güte oder dem schlechten Zustande desselben urtheilt. Ist zuvörderst der Acker schwarzgrau, dabey locker und mürbe, jedoch in etwas schwer, und die Feuchtigkeit gern an sich ziehend, so ist derselbe unter die guten Ackersorten zu setzen. Desgleichen, wenn derselbe gelbgrau, in etwas leimig ist, und fett aussieht, doch aber zusammen hängt, und im Drücken mürbe ist, so ist er gleichfalls unter das gute Ackerfeld zu rechnen; imgleichen, wenn derselbe hellgrau und blaß aussieht; doch wenn er trocken, mürbe und in der Hand schwer ist, und wenn er feucht und naß, auch etwas schmierig ist, und glänzt, so wird er ebenfalls für gut gehalten, und pflegt man ihn einen starken Boden zu nennen. Zu starkem und gutem Boden werden auch endlich diejenigen Aecker gerechnet, welche keine von erwähnten Farben haben, sondern röthlich-braun aussehen, jedoch ohne schieferig zu seyn, etwas leimige und schwere Erde führen, im Zerreiben aber doch mürbe sind. Die andere Sorte mittelmäßigen Bodens entdeckt ein kluger Hausvater, wenn der Acker schwarzgrau, locker, jedoch dabey etwas fett, und mit gröblichem Sande vermischt ist, und dabey schwer fällt; oder, wenn er leimig, gelb-bräunlich und mit grobem Sande vermischt ist; oder, wenn er grau, locker, mülbig, kleyig ist, und gern zusammen hängt, doch aber schwer ist; oder wenn er grau ist, und fast aus lauter Sande besteht, dabey aber schwer ist, und Erde vorstellt; oder wenn der Acker gelbfahl von Leim, gröblichem Sande, und mülbig-kleyigem Erdreiche zusammen gesetzt ist, und dabey kleine Steine bey sich führt; oder, wenn er sehr steinig ist, dabey aber schwärzlich oder graues Erdreich führt; oder, wenn der Acker aus grauem, gelben, und rothbräunlichen Erdreiche

che besteht, und kleine Steine, fast den Erbsen gleich, und noch größer, bey sich führt, dabey aber die übrige Erde etwas fett scheint; oder, wenn er aus lauter schwarzem und grauen, jedoch schweren und fetten, Sande besteht, und im trocknen Wetter nicht vom Winde zerstäubt, so sind solches Anzeigen eines mittelmäßigen Ackerfeldes. Die dritte Sorte leichten und schlechten Bodens, wird nach folgenden Kennzeichen beurtheilt. Wenn der Acker weiß, schmierig und kalkig ist, und dabey wie ein weißer Schmirgel aussieht, und steinig, plattschiefrig und läufig ist; oder wenn er weiß, steinig, kiesig, grob und schneehorstig ist; oder, wenn er bergicht von roth oder eisenrostigen Gestein und weißlichen Schiefern, welche bey nassem Wetter klebrig werden; oder, wenn er aus vielem und lauter gelblichem Sande besteht, und dabey leicht zerstiebt; oder, wenn der Acker aus grauem Sande, und lauter Fasern und kleinen Wurzeln besteht, und dabey nicht schwer ist, doch durch Ruhen und Düngen noch zu nutzen; oder, wenn er lauter weißen Sand führt; oder wenn er schwarzstaubig, leicht und zerstäubend ist. Diese Art von Ackerwerk ist schlecht, und werden dergleichen Aecker Misträuber, mistfräßiges Land, genennt, weil alles Düngen fast umsonst verschwendet wird, und kann demselben durch die beste Wartung nichts abgewonnen werden, und wird daher auch von den Naturkundigen terra damnata genennt.

Wo der Schleedorn, Klee, Brombeeren, und dergleichen Gewächse von selbst ausschlagen, solches wird auch für ein Zeichen eines guten Ackers angenommen.

Die Feinde des Ackers sind: 1) Bäume und Sträuche, wo sie zu dick stehn, und mit ihren Schatten oder Wurzeln die Fruchtbarkeit hindern: 2) Steine, wenn sie zu dick und häufig darauf liegen; wiewohl die zähen und lettigen Felder durch kleine Steine gebessert werden; 3) Wasser, wenn es von dem Schnee oder Feldfluthen

in den Senken stehen bleibt, oder aus dem Grunde stauet, oder aus einem nahe gelegenen Flusse übertritt. Die Bäume und Sträuche werden ausgereutet; die Steine aufgelesen, und über einen Haufen, in die Raine, oder, welches besser ist, in die Wege, geworfen. Die Wässer werden entweder durch gezogene Wasserfurchen abgeleitet, oder durch aufgeworfene Gräben abgezapft, oder durch aufgeführte Dämme abgehalten. Die gewöhnliche Verbesserung der Aecker geschieht durch die Düngung mit Miste, welcher entweder aus dem Hofe auf den Acker geführt, oder durch Lagerung des Viehes, vornämlich der Schafe, welches man den Hordenschlag nennt, darein gebracht wird. Gewisse Aecker können auch mit Mergel verbessert werden. Die Bestellung des Ackers geschieht, wenn erstlich gepflügt, hernach gesäet, dann abgeärndet, und das darauf gewonnene Getraide eingeführt wird. Gemeiniglich werden hier zum Sommergetraide die Aecker um Michaelis gestürzt, um Fastnacht gerührt, und um Ostern zur Saat bereitet; zum Wintergetraide aber stürzt man sie im Brachmonate, rührt sie zwischen Jacobi und Laurentii, und pflügt sie zur Saat um Kreuzeserhöhung. In Ansehung dessen aber bekömmt der Acker oder das Feld mancherley Benennung, und heißt bald Lehde- bald Brach- bald Stürz- bald Rührbald zugesäeter und besäeter Acker. Siehe auch die Artikel Acker-Arbeit, und Feld.

Acker, Morgen, ein Joch Ackers, oder ein Morgen Landes, Lat. Juger, Jugerum; die Franzosen nennen es Arpent, die Niederländer een Bunder Landes, die Schweitzer Juchart, oder Tagewerk; ist ein Stück Feldes, von einem gewissen Maß welches aber nicht an allen Orten gleich ist. Geometrisch soll es drey hundert Kreuz- oder Quadratruthen halten; landüblich aber werden bald mehr, bald weniger, und oft nur 120 für einen Acker gerechnet. Es soll so viel seyn, als mit

einem

einem Pfluge, oder mit einem Joche Ochsen, oder mit zwey Ochsen, in einem Tage geackert werden kann; daher es auch ein Tagewerk heißt.

Was insbesondere das Maß der Hufen und Aecker oder Morgen Landes in den französischen Provinzen anbelangt: so enthält in Paris ein Morgen Landes hundert Quadrat Perches, oder 10 Perches in die Länge, und 10 in die Breite. Eine Perche ist in Paris 22 Fuß lang, in Isle de France aber nur 18 Fuß *). Zu Clermont in Beauvais hat der Arpent 100 Ruthen (Verges,) und jede Verge 26 Fuß oder Schuh. In Gatinois hat der Arpent 100 Perches, und jede Perche 22 Fuß. In Poitou hat ein Arpent 80 Schritt ins Gevierte. Der Acker zu Montargis und Troyes in Champagne hat 109 Cordes (Klaftern, Faden oder Leinen,) und jede Corde hat 20 Fuß. In Burgund hat der Acker 440 Perches und das Tagewerk Land, Weinberg oder Wiese, 360. Siehe Acre, Perche.

In Beauce hat die Perche 22 Fuß; in Bretagne 24 Fuß; in Anjou, Poitou, Maine und Tourraine 25 Fuß. Diese Verschiedenheit des Maßes in Frankreich findet blos, in Ansehung der Kornfelder, Weinberge und Wiesen, Statt. Denn in Ansehung der Wälder und Forste, hat man durchgehends und überall einerley Maß. Der Arpent Wald nämlich besteht aus 100 Perches, deren jede 22 königliche Fuß **) hat; das ist:

*) Und alsdann hielte eine Quadrat-Perche 324 Schuh, und ein Arpent 32400 Schuh nach dem Pariser Maß; diese machen 34560 englische, 33600 rheinländische, und 36000 calenbergische Schuh aus; folglich sind 5 französische Arpens ungefähr 6 calenbergische Morgen. K.

**) Nach dem sogenannten königl. Maß wird der große Arpent gerechnet, wie er durch die Verordnung zur gehörigen Verwaltung der königlichen Gerechtsamen über die Wässer, und in seinen Wäldern, festgesetzt ist. Wenn man den englischen Fuß in 1000 Theile eintheilt, so wird der königliche Pariser Fuß 1086

der Arpent hat 48400 Quadratfuß Fläche, wenn man 220 Fuß mit 220 Fuß multipliciret. Der Fuß iſt in jedem Maße von 12 Zoll (Pouce,) und der Zoll von 12 Linien; alles nach Pariſer Maße.

Im Lande Waadt hat der Acker 400 Quadrat-Toiſen (Quadrat- oder Kreuzklaftern), die Toiſe zu zehn Fuß gerechnet, und alſo 40000 Quadratfuß. Dieſes gilt in Anſehung der Gehäge, Baumgärten und Weinberge; denn bey Wieſen rechnet man den Arpent zu 50000, und bey Wäldern zu 60000 Fuß.

In England und der Normandie wird ein Morgen Landes Acre. (ſiehe Acre) und in Lothringen, Burgund, Picardie, und Guienne, Journal, Journau oder Journel, (Tagewerk) genannt, oder ein Stück Landes, ſo viel man an einem Tage mit einem Pfluge und zwey Pferden umackern kann.

Dieſes Tagewerk oder Journal, wird öfters auf 100 Quadrat-Perches die Perche zu 18 oder 22 Fuß, gerechnet. An gewiſſen Orten rechnet man, anſtatt der Perches, nach Ruthen (Verges) oder gar nach Ketten (Chaines.) Siehe den Artikel Maß. In den Gegenden von Bourdeaux iſt das Tagewerk das Product von 16 Latten durch 32; die Latte zu 7 Fuß, und den Fuß zu 13 königliche Zoll (Pouce de Roi) gerechnet; welches etwas über 838 Quadrat-Toiſen beträgt.

In Bretagne enthält das Tagewerk 22⅓ Seillons oder 4020 Fuß. Die Furche (Raie) beſteht aus 2½ Ganles (Stangen,) oder 30 Fuß; und 12 Fuß im Gevierte machen eine Ganle.

Zu Rennes rechnet man das Tagewerk auf 80 Cordes, und die Corde auf 24 Fuß.

In

1086, und der Lothringiſche 958 ſolcher Theile haben. Oder, wenn man ſetzt, daß der Pariſer Fuß 1440 Theile enthält, ſo wird der Engliſche 135 Theile ſeyn, wobey der königliche Pariſer Fuß den Engliſchen ungefähr um achthalb Linien übertrifft.

K.

In dem Herzogthume Burgund enthält das Tagewerk 360 Quadrat = Perches, und jede Perche hat 19 Schuh in der Länge, und 361 im Gevierte.

In Lothringen enthält das Tagewerk 250 Toisen; jede zu 10 Fuß, und der Fuß zu 10 Zoll Lothringer Maßes. Siehe Arure und Joug.

Da überhaupt einige Aecker leichter zu bearbeiten sind, als andere, so muß auch der Betrag eines Tagewerkes, nach den Provinzen selbst, nothwendig gar sehr unterschieden seyn.

* Nach römischem Maße begreift der Acker oder Morgen, ein Stück Landes, 240 Schuh lang und 120 Schuh breit, oder auch nach anderm Maß von 100, 150, 180, oder mehr Quadratruthen; 30 solche Jugera oder Morgen Landes machen eine Hufe, Lat. Mansum agri, welches in Litauen Wloka genennt wird.

In Surinam ist ein Acker Land, dergleichen eine Kaffeepflanzung 500 haben muß, 66 Fuß breit, und 660 Fuß lang.

Der englische Acker enthält 160 Quadratruthen, welche, jede Ruthe zu 16½ Schuh, lang Maß, 43560 Quadratschuh machen, 160 Ruthen, jede zu 5½ Yards, lang Maß, machen 4840 Quadrat = Yards den Acker.

Der irländische Acker enthält 160 Quadratruthen jede zu 21 Schuh, lang Maß, machen 70560 Quadratschuh. 160 dergleichen, jede zu 7 Yards, lang Maß, machen 7840 Quadrat = Yards.

Der irländische Acker übertrifft den Englischen an Quadratschuhen, 27000, und an Quadrat-Yards, 3000.

Man hat noch eine andere gesetzmäßige englische Ruthe, die bey dem Holzmessen gebraucht wird, welche 18 Fuß, oder 6 Yards, lang Maß ist.

Außer diesen gesetzmäßigen Maßen giebt es in England noch einige die man gewöhnliche Ruthen nennen

kann, welche in verschiedenen Grafschaften von einander an Länge unterschieden sind.

In Staffordshire ist die gewöhnliche Ruthe 24 Fuß. In Sherwoods Walde, 21. Der Fuß daselbst ist 18 Zoll.

In Herefordshire ist die Ruthe beym Mauern $16\frac{1}{2}$ Fuß; und beym Graben 21 Fuß. Die geometrische Ruthe hält 10 Fuß, welches eben das Maß ist, welches bey den alten Römern gebräuchlich gewesen.

Das Journal oder Tagewerk, welches in der Gegend von Bourdeaux gebräuchlich ist, enthält 888 Quadrattoisen, oder französische Faden, und wird in drey Pougnerées eingetheilt. Die Pougnerée enthält 72 Escas, zehntausend 656 königliche Quadratfuß, oder 296 Quadrattoisen oder Faden. Die Esca ist 12 Fuß 2 Zoll lang.

Das um Dizier und Champagne gewöhnliche Journal enthält 80 Quadratruthen, und jede Ruthe ist 22 königliche Fuß lang.

An vielen Orten wird unter den alten Landwirthen der Acker Landes nach Verhältniß der Aussaat, die man zu dessen Besäung braucht, geschätzt. Dadurch ist er nun, natürlicherweise, nach Beschaffenheit der Fruchtbarkeit oder Armuth des Erdreichs, sehr verschieden. Siehe auch den Artikel Feld-Maß.

Etwas zur Beantwortung der Fragen: 1) wie das hannoversche Fußmaß sich zu dem Französischen und Rheinländischen verhalte? 2) wie groß eine Meile ꝛc. 3) wieviel Quadratruthen ein hannoverscher Morgen Land nach dem rheinländischen Maß halte? st. im 42. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756.

Jo. Irwin Schreiben von den verschiedenen Ausmessungen der Länder-yen in Irrland, England und Frankreich: st. im 2. B. d. übers. Museum rusticum & commerciale. Lpz. 1765, 8. S. 132—137.

Acker (Dresch-) siehe in D.

— (Fährten-) siehe in F.

— (Gemeinde-) von der Schädlichkeit der Wirthschaft mit denselben, deren Auseinandersetzung und Aufhebung; siehe Gemeinheit.

Acker-Academie, siehe Academie der Haushaltungs-Wissenschaft.

* Acker-

Acker-Arbeit, nennt man alle Geschäfte eines Landmannes, oder Bauers, die er in Bestellung und Versorgung seiner Aecker oder Felder zu beobachten hat; als da sind: Düngen, Mistbreiten, Hacken, Pflügen, Säen, Egen, Walzen, Gäten, Raufen, Pflanzen, Schneiden, Mähen, Hauen, Einführen ꝛc. Alle diese Arbeiten haben ihre bestimmte Zeit, wofern der Acker recht bestellt werden soll. Ein Landmann kann aber selbige allein nicht verrichten; darum liegt ihm ob, daß er auf seine Knechte und Mägde wohl Acht habe, damit nichts verabsäumt werde, wie dann öfters das Nichtgerathen theils von der schlechten Arbeit, theils von der Nachlässigkeit im Gäten, und andern Umständen herzuleiten ist. Siehe auch Acker-Bestellung.

Acker-Bau, Feld-Bau, Land-Bau, L. Agricultura, Fr. Agriculture, Culture, ist die Kunst, die Erde zu bauen, und sie fruchtbar zu machen, das heißt: sie zu pflügen, düngen, egen, besäen, bepflanzen, begießen, zu rechter Zeit die Früchte davon einzusammeln, und überhaupt das Land oder Feld dergestalt zuzurichten, und mit der Bestellung also in Acht zu nehmen, daß es gegen den anvertrauten Samen und aufgewandte Mühe und Kosten dem Landmanne wieder reichliche Früchte bringe. Die Ausübung dieser Kunst heißt Cultiviren oder Bauen, Fr. Cultiver. Man sagt: die Erde, ein Feld, Gewächse, Bäume, einen Weinberg, eine Blume, u. s. f. cultiviren, oder bauen.

Man kann, so wie bey jeder Art von Uebung, also auch beym Feld- und Landbau, verschiedene Absichten und Endzwecke haben. Einige haben dabey die Erhaltung ihrer Gesundheit, das bloße Vergnügen und Zeitvertreib, die Nothwendigkeit, sich auf dem Lande irgend womit zu beschäftigen, zur Absicht. Andere finden in dem Vergnügen, welches der Genuß der Producte im Gewächsreiche, dem Gesicht, Geruch und Geschmack gewähren, einen mächtigen Antrieb, die Gewächse zu pflegen, fort-

zupflanzen, und zu mehrerer Vollkommenheit zu bringen. Das Reizende der Bequemlichkeit und des Nutzens, welche aus einem wohlverstandenen Feld- und Landbau entsprießen, bestimmt sehr viele Acker- und Landleute, und die Hoffnung unterstützt dieselben, sowohl den Erfolg ihrer Arbeiten zu erwarten, als auch durch verdrießliche Zufälle sich nicht muthlos machen, oder abschrecken zu lassen. Zur letztern Classe, welche die zahlreicheste ist, und die mühsamsten Arbeiten verrichtet, gehören diejenigen Menschen, welche, von Kindesbeinen an, alles, was zum Feldbau gehört, mit anzusehen, anzugreifen, und auszuüben gewohnt sind; die Nothdurft verbindet sie fast insgesamt zu dieser Arbeit, wovon sie hauptsächlich den Unterhalt für sich, und für die zahmen Thiere, hernehmen.

Acker- oder Feldbau nennt man insonderheit denjenigen, welcher vornämlich in der Absicht geschieht, um die allernothwendigsten und unentbehrlichsten Nahrungsmittel zu erhalten, oder sich wenigstens die Bequemlichkeiten der Feuerung, der Früchte, des Schattens, eines Federviehhofes, und des Verkaufes dessen, was man nicht consumirt, zu verschaffen. Die Küchenfelder und Gärten haben manchen zu unerheblich geschienen, um sie mit unter das Gebiet des Ackerbaues zu bringen; als welcher nur die großen Gegenstände der Kornfelder, Wiesen, Wälder und Baumgärten unter sich begreift. Allein, diese Unterscheidung macht keine allgemeine Regel aus; sondern alles dasjenige, was cultivirt wird, und wenn es auch nur zum Vergnügen und Zeitvertreibe geschähe, wird sehr oft von den Schriftstellern unter dem Worte Ackerbau mit begriffen: ja, man hat diesen Ausdruck sogar auf alles dasjenige, was einen Theil der Landwirthschaft ausmacht, und auf die Arbeiten, welche mit dem Pfluge, der Ege, den Ackermessern, der Hacke, dem Spaden, der Harke, u. d. gl. verrichtet werden, ausgedehnt. In diesem Verstande begreift der

Aus-

Ausdruck Ackerbau, die Rind- Pferde- und Federviehzucht, zum Behuf des zur Fruchtbarkeit der Aecker so nüzlichen Mistes; das Gartenwesen; die künstlichen Wässerungen; die Kunst, sowohl die Gewächse, als auch die ersten Lagen des Bodens, worin sich die Wurzeln befinden; zu brennen; die Kunst, durch Märgel, und andere Arten des Düngers, die Fruchtbarkeit zu befördern, in sich.

Die Kunst des Feld- und Landbaues erfordert Fleiß, Verstand, und einen Beobachtungsgeist. Der Fleiß und die Bemühungen sind mancherley, und gleichsam unaufhörlich; sie währen Tag und Nacht, und alle Jahrszeiten hindurch. Ein Blumenliebhaber, und derjenige, welcher ein schönes Spalier oder Gewächs auf dem Mistbeete zieht, trotzen dem schlechten Wetter, und brechen ihren Schlaf ab, um ihre geliebten Gewächse in Schutz zu bringen. Oft sezt man sein Leben, oder doch gar sehr seine Gesundheit, in Gefahr, wenn es darauf ankömmt, eine unvermuthete Fluth, welche die Ländereyen zu verderben, das Gras oder andere nüzliche Gewächse zu ersticken, die Bäume auszureißen, oder ein Vorwerk zu überschwemmen droht, abzuleiten. Der gut oder schlecht genuzte Erdboden, die gut oder schlecht angegebenen und vollführten Verrichtungen der Cultur, entscheiden den Reichthum oder die Dürftigkeit nicht nur des Landmannes, sondern überhaupt aller Stände in einem Staate, deren Gewerbe und wesentlichstes Wohl zunächst von den Producten der Erde abhängen.

Ein guter Landmann muß hinlänglich darüber nachgedacht haben, den Mechanismus der Vegetation überhaupt sich bekannt zu machen, und sich dessen, als eines Führers bey allen seinen Arbeiten ꝛc. zu bedienen. Ein wahrer Landmann, welcher im Stande ist, die Grade der Wirksamkeit einer jeden Erdart zu unterscheiden, richtet die Anzahl, die Tiefe, die Art und die Zeiten des Pflügens, und überhaupt die Zubereitung und Behandlung

lung des Bodens, die zum Säen oder Pflanzen schicklichste Zeit, die Quantität des auszustreuenden Samens, die Dicke oder Höhe des Erdreiches, womit derselbe bedeckt werden muß, und die Art des Gewächses, welche in jedem Erdreiche am besten fortkömmt, darnach ein. Seine Bemühungen, sich gute Früchte zu verschaffen, sind nicht bloß auf die Behandlung der Baumäste gerichtet, sondern er verbessert auch das Land mehr durch Umackern, als durch Dünger, weil er überzeugt ist, daß da die Wurzeln den Nahrungssaft an sich ziehen, von der daran gewendeten Wartung und Pflege die Lebhaftigkeit und Stärke sämtlicher Theile der Bäume abhänge. Siehe Erde, Säen, Pflügen. Düngen, Korn, Wiese, Baum, Wald. Da er weiß, daß die Beobachtung der Gesetze der Natur vor allen unsern Versuchen vorhergehen, und dieselben leiten muß, so versucht er es nicht, zwey Gewächse, deren Säfte nicht gänzlich einander gleichförmig sind, auf einander zu pfropfen. Er beraubt seine Bäume nicht plötzlich ihrer Blätter, damit die Früchte desto eher reif werden und sich färben sollen, weil er weiß, daß dergleichen starkes Abblatten eine gefährliche Veränderung an den Bäumen verursacht. Auf alles, was in seiner Nachbarschaft und in den andern Gegenden vorgenommen wird, aufmerksam, sucht er sich, nach demjenigen zu richten, was diejenigen, die den Acker am besten bearbeiten, oder in Ansehung des Düngens, der Wartung der Gewächse, und der Art, die Früchte einzusammeln und zu verwahren, am verständigsten sind, beobachten. Er sucht zu erforschen, was Schuld daran ist, daß man an gewissen Orten solche Gewächse mit glücklichem Erfolge zieht, welche man anderswo verabsäumt oder gar nicht kennt. Er macht sich solchergestalt alles dasjenige bekannt, was zur Verbesserung seiner Kunst, und seine Arbeit nützlicher zu machen, beytragen kann. Auf diese Art machten die Athenienser alle Fruchtbäume,

welche

welche sie nur auswärts entdecken konnten, bey sich einheimisch; auf diese Art cultivirten die Römer in Italien die Kornfrüchte und Bäume des unter ihrer Bothmäßigkeit gebrachten Griechenlandes; auf diese Art zog das Verlangen, an diesem Vortheile Theil zu nehmen, die Gallier nach Italien, und auf diese Art legen sich die Liebhaber in Europa noch heutiges Tages darauf, in freyem Lande viele Bäume, Blumen und andere Gewächse zu ziehen, welche eine überflüssige Sorge lange Zeit, das ganze Jahr über, in Gewächskasten oder Töpfen gehalten hat, weil sie, wie man glaubte, unser Klima, welches von ihrem natürlichen gar zu sehr unterschieden war, nicht vertragen könnten. Die Erfahrung ist der beste Unterricht in Sachen, welche die Cultur betreffen. Es ist sehr zu wünschen, daß diejenigen, welche so glücklich sind, auf ihren Landgütern leben zu können, dieses Mittel, ihrem Vergnügen eine mannigfaltige Veränderung zu verschaffen, und ihre Einkünfte zu vermehren, ergreifen möchten.

Höret ein Liebhaber des Landbaues von irgend einem Werkzeuge sprechen, welches er noch nicht kennt, und welches nützlich seyn kann, so probirt er es, und thut nicht eher darüber einen Ausspruch, daß es gut oder schlecht sey, als bis er es selbst zur Hand genommen, und eben sowohl in seine Gewalt bekommen hat, wie die Urheber selbst. Weit entfernt, daß er sich etwa durch irgend einen schlechten Erfolg muthlos machen oder abschrecken lassen sollte, macht er vielmehr neue Versuche, stärkt sich wider die Schwierigkeiten, und wendet anstatt einen blinden Handgriff wieder vorzunehmen, neuen Fleiß an, denjenigen Schatz aus seinem Felde zu heben, von dem er weiß, daß er darin verborgen liegt. Versuche im Großen sind allemal unbesonnen; im Kleinen hingegen können die Kosten derjenigen, wovon hier die Rede ist, nicht viel betragen. Ich wiederhole es noch einmal: das wahre Mittel, den Landbau zu

ver-

verbessern und einträglicher zu machen, ist, daß man die verschiedenen Beobachtungen, welche die Ausübung in jedem Lande liefert, sammle.

Man kann es niemals zu oft erinnern, daß es ein wesentlicher Grundsatz für den Staat, und für jede Privatperson, welche Landgüter besitzt, sey, eine solche Veranstaltung zu treffen, daß kein einziges Stück Land ungenuzt bleibe, und daß die darauf gewandte Bearbeitung gemäß seyn müsse, jede Art des Bodens in aller nur möglichen Kraft und Wirksamkeit zu erhalten. Ein Landmann, welcher von seinem Gute einen größern Nutzen, als andere, zu ziehen weiß, ist ein schätzbarer Bürger. Das Beyspiel des Nutzens, welcher seine Arbeiten belohnt, ist gar sehr die Nacheiferung zu erregen vermögend.

Es ist gewiß, daß durch eine gute Cultur sich die Mängel der meisten unterschiedenen Erdarten ersetzen lassen. Sind dieselben zu streng, zu fest, so vermehrt das öftere Umackern, worauf Trockenheit erfolgt, die innern Poros, und öffnet die Communication derselben unter einander, so daß die Wurzeln, welche in Zukunft einen freyern Lauf bekommen, die zur Erhaltung der Gewächse erforderliche Nahrung in sich ziehen können. Man sieht auch, daß, wenn dergleichen Erdarten, durch eine fleißige Bearbeitung, in einer ziemlichen Tiefe gleichsam pulverisirt werden, alle Gewächse, Kornfrüchte, Gräsereyen, Küchenwurzeln, und selbst Gewächse, welche man gemeiniglich auf Mistbeeten zu halten pflegt, auf eine ganz erstaunliche Art darin fort kommen.

Die leichten Erdarten haben einen gerade entgegen gesetzten Fehler von den strengen. Da ihre Theilchen durch allzu große Zwischenräume sich von einander abgesondert befinden, so sind die Wurzeln in diesen Durchgängen gleichsam freystehend, und der Nahrung beraubt. Hier kömmt es nur darauf an, ihre Theilchen näher an einander zu bringen, so daß die Wurzeln beständig Gelegen-

heit

heit haben, sich die Nahrungssäfte zu Nutzen zu machen. Und eben dieses ist nun die nothwendige und merkliche Wirkung, welche das gute Umackern darauf anrichtet. Wenn man auf jene Hügelchen Achtung giebt, welche der Maulwurf auf einem leichten Erdreiche aufwirft: so entdeckt man so fort beym ersten Anblick dasjenige, da man zu sagen pflegt: diese Masse besteht aus Theilchen, welche dermaßen fein zertheilt sind, daß ihre Flächen wechselseitig auf allen möglichen Seiten einander berühren; und da dieselben von irregulärer Gestalt sind, so bleibt der ganze Haufe leicht, überaus porös, und hält sich in diesem Zustande so lange, bis die allzu feuchte oder allzu trockene Luft die Harmonie davon stöhrt. Es entstehen alsdann dichte Klümpchen, und große Leeren; und ein solches Erdreich bedarf einer neuen Bearbeitung, welche der Unordnung abhelfe.

Das Düngen ersetzt dasjenige, was das bloße Umackern auszurichten nicht vermögend ist.

Was hier von den Erdarten gesagt worden, gilt auch den Sand und Kies, nach dem Verhältniß ihrer Dichte. Mit einem dicken Sande hat es gleiche Bewandniß, wie mit gutem leichten Erdreiche, wofern er viel Sand und wenig Thon hat. Hat er hingegen vielen Thon, so kömmt ein solcher Boden einem thonigen Erdreiche gleich; er hat beynahe eben solche Consistenz, und muß nothwendig ebenfalls durch den Pflug stark umgerissen und locker gemacht werden. Der Kies hat die Art an sich, daß sich entweder allzu viel oder allzu wenig Distanz zwischen den Theilchen des Bodens, worauf er liegt, befindet; da er indessen allemal leere Räume läßt, in welche sich die Erde hinein begiebt, so begünstigt er öfters den Wachsthum.

Es ist nicht zu läugnen, daß es Erdarten giebt, welche, aller Mühe ungeachtet, die man sich giebt, sie von einander

ander zu bringen, fest an einander kleben. Das Düngen mit Asche, Sand, und andern der Natur solcher Erdarten entgegen gesezten Dingen, aber, nebst öfterm Umackern, ist doch, mit der Zeit, ihren Widerstand zu überwinden vermögend. Wenn man die Wahl hat, so ist es öfters vortheilhafter, dergleichen Erdarten zu anderm Behuf, als zur Cultur, zu gebrauchen. Man muß sich aber den Grundsatz, darüber geschickte Ackerbauverständige durchgängig einstimmig sind, wohl einschärfen, daß man zur Verbesserung der Felder mit Kunst pflügen müsse. Wenn man das Düngen und Pflügen mit Vernunft verbindet, so kann man allemal viel ausrichten.

Ein entweder überaus dürres, oder bindendes Erdreich, dessen Natur man durch die innige Vermischung desselben mit gerade entgegen gesezten Substanzen zu verändern hat, erfodert fleißiges Pflügen, und reichliches Düngen. Hat man seine Absicht erreicht, so ist der Nuzen unausbleiblich, und hält für allen darauf gewandten Fleiß und Kosten völlig schadlos.

Sobald man es einmal unternommen hat, einen Acker in gute Cultur zu sezen, so muß man diese Arbeit befolgen, ohne sich jemals von der Ueberzeugung abbringen zu lassen, daß das, zu rechter Zeit geschehene, öftere Umackern das unfruchtbarste Erdreich fruchtbar mache. Ein Grundsatz der guten Cultur ist z. B. nach und nach immer tiefer zu stechen, je mehr der Boden oberwärts aufgelockert wird; und man sieht öfters, daß, wenn das Pflügen mit Ungestüm zu einer Tiefe dringt, deren das Erdreich nicht gewohnt ist, der Boden auch einige Jahre einen Theil der Fruchtbarkeit, wovon er vorher Merkmale gegeben hat, verliere. Indessen geht dieser Zufall wieder vorüber. Man darf nur standhaft warten, bis die in allzu großer Quantität aus dem Boden auf die Oberfläche heraufgebrachte Erde durch Luft und Wetter gleichsam reif gemacht worden, und bis das fleißige Pflügen dieselbe der guten Erde gleich

gemacht

gemacht hat; oder aber man darf nur mit starker Düngung so lange zu Hülfe kommen, bis man die Früchte vom wiederholten Pflügen einärndet.

Eine jede Erdart behält allemal von ihrer ursprünglichen Beschaffenheit etwas an sich. Ein mageres Erdreich, welches durch Düngen und Pflügen in den Stand gesetzt worden, gute Früchte zu tragen, fällt in seinen ersten Zustand der Magerkeit wieder zurück, so bald man aufhört, es auf eine gute Art zu behandeln; so wie, vorerwähnter Maßen, das durch den Maulwurf aufgewühlte Erdreich, wegen der Umstände, welche dazu beytragen, sein Umreißen ungleich zu machen, weniger vollkommen wird. Ein recht kräftiges Erdreich kann ebenfalls, aus Mangel guter Cultur, reichlich zu tragen aufhören; läßt man ihm aber wieder die gehörige Cultur widerfahren, so wird man dessen Fruchtbarkeit gar bald wieder beleben. Die allzu starken, und die allzu leichten Erdarten, erfahren eine gleiche Abwechslung; bey der einen aber so wohl, wie bey der andern, ist der Schade leicht wieder ersetzt, wenn man sie nicht so lange vernachlässigt, und unbearbeitet läßt, daß sie in ihre erste Unwirksamkeit wieder verfallen kann.

Wenn man ein erschöpftes Erdreich zu wiederholten Malen umackert, ohne zwischen jedem Pflügen so viel Zeit verstreichen zu lassen, daß der Einfluß der Luft demselben zu Hülfe kommen kann: so hat man sich von seiner vielen Mühe wenig Nutzen zu versprechen. Bey einer Cultur, die nicht zu gehöriger Zeit geschieht, und wobey man sich nicht so wohl nach dem Bedürfniß des Erdreiches oder der Gewächse, sondern mehr nach seiner Bequemlichkeit richtet, oder seinem Eigensinne folgt, schlägt gewiß alle Hoffnung, welche man sich davon gemacht hat, fehl. Bey allzu häufigem Nezen zur Wintersaat pflügen wollen, heißt unnütze Arbeit verrichten, und sich der Gefahr aussezen, weniger zu ärnden, als man gesäet hat; da hingegen, wenn man den Vortheil des Säens im

Herbste, welches unter solchen Umständen nicht angeht, fahren ließe, man von dem Säen im März auf demselben Felde, welches zu bestellen man Zeit gehabt hätte, eine gute Aernde halten würde. Man hat die zur Bestellung eines Ackers günstigen Zeiten nicht allemal in seiner Gewalt; gewisse sehr trockne oder sehr nasse Jahre, halten die Arbeiten gar sehr zurück, und man ist nachher zur Saatzeit mit Arbeit überladen. Man handelt wider seinen Nutzen, wenn man alsdann dennoch eben so gut säen wollte, als wenn man Zeit gehabt hätte, den Acker gehörig zu bestellen. Indem man sich durchaus nach dem Gebrauche richten will, so läßt man es dabey bewenden, allem demjenigen, was man besäen will, eine gleiche Anzahl von mittelmäßigen Pflugarbeiten zu widmen, da man doch solche Aecker, welche die meiste Hülfe erfordern, mehr, und vorzüglich bearbeiten sollte; dergleichen diejenigen sind, worauf viel Unkraut wächst; diejenigen, welche, nachdem sich das Wasser hinein gezogen hat, von der Hitze hart werden; wie auch diejenigen, welche, da sie von Wägen überfahren, oder bey schlechter Witterung gepflügt worden, mit Erdklößen angefüllt sind. Andere Ackerleute, welche sich einbilden, daß es mit öfterm Pflügen ausgerichtet sey, nehmen die dabey gehörigen Umstände in keine Rücksicht.

Die mehresten Pächter setzen das Pflügen lange nach der Aernde aus, um das Gras oder die Stoppeln für ihr Vieh zu schonen; sie würden aber weit mehr gewinnen, wenn sie ihre Brachfelder zur Wintersaat noch vor Eintritt des Winters ackerten, und ihr Vieh mit künstlichen Gräsereyen fütterten.

Wenn man die Vorsicht unterläßt, auf ein Feld keine andere Fruchtarten, als solche, die am besten darin fortkommen können, zu säen, so hat man öfters eine schlechte Aernde von Weizen auf einem Felde, welches Hafer oder Rocken in Menge getragen haben würde. Andere Aecker können weiter nichts als Buchweizen, Wicken,

spani-

spanisches Heu, (Esparsette,) u. d. gl. tragen. Ueberhaupt ist es allemal vortheilhafter, eine reiche Aernde von Fruchtarten einer mittlern Gattung, als eine schlechte Aernde von kostbaren Fruchtarten, zu halten, und dergleichen Aernden im Frühjahre werden nach dem Verhältnisse der Pflugarbeiten reichlich seyn.

Neue Bauart, Neue Cultur, Neue Wirthschaft, Neue Feld-Wirthschaft, Neue Feldwirthschafts-Einrichtung. Ich behalte den durch die Gewohnheit eingeführten Ausdruck bey; wenn ich die tullische Methode, der von Herrn Dühamel widersprochen, und welche von ihm in ihr ganzes Licht gesetzt worden ist, also nenne. Die Haupt-Grundsätze dieser Cultur, bestehen darin: 1) das Erdreich durch das öftere, und zu gehöriger Zeit vorgenommene, Umackern, sehr locker zu machen; 2) guten Samen zu wählen; 3) denselben zu präpariren; 4) denselben nicht im Ueberfluß auszustreuen, wie gemeiniglich zu geschehen pflegt, sondern ihn gleichförmig zu vertheilen; 5) denselben in einer mittelmäßigen Tiefe unterzubringen, so, daß er genau bedeckt sey. 6) Die Gewächse, so lange sie in der Erde sind, eben so wie Küchengewächse, zu behandeln. 7) Diese neue Cultur hat nicht nur die Kornfrüchte, welche eigentlich zum Unterhalt des Menschen bestimmt sind, sondern auch die zum Futter für die Thiere dienenden Gewächse, zum Gegenstande. Siehe: Waizen. Pflug. Säemaschine. Ege. Hacke. 8) Das Erdreich wird unablässig genutzt, und ist von beständigem Ertrage; und um dasselbe unterdessen, da es besäet ist, zu bearbeiten, wird es in Beete und Streife (Platten) abgetheilt. Siehe Acker-Beet. 9) Die stärksten Gewächse widerstehen den ungefähren Zufällen besser. 10) Man rottet das Unkraut aus. 11) Die perennirenden Gewächse dauren länger, und die jährlichen gedeihen besser. 12) Nach angestellten Versuchen im Kleinen, führt man die Methode bey beträchtlichern

Stücken ein. 13) Die Ländereyen müssen nahe beysammen liegen, und eingehägt seyn. 14) Man kann auch mit dem Säepfluge im Freyen säen.

(* England kann sich mit Rechte rühmen, daß es eine von den größten Verbesserungen, die bisher jemals im Ackerbau vorhanden gewesen, erfunden hat. Ohne Zweifel darf Jethro Tull sich die Ehre anmaßen, daß er zuerst daran gedacht hat, auf Getreide diejenige Bestellung zu wenden, die man bey dem Weine, oder andern, das ganze Jahr hindurch dauernden, Gewächsen für unnöthig befunden hat. Er hat seinem Lande nicht nur Dienste geleistet, sondern er hat ihm auch Ehre gemacht; denn in ganz Europa haben diejenigen, welche nützliche Wissenschaften treiben, gegen seine Schriften viel Hochachtung bezeigt. Wir haben diesem sinnreichen Verfasser die Einführung der Ackerarbeit mit dem leichten Pfluge zu danken, so wie sie jezt, und zwar mit sehr gutem Erfolge, in England, und in verschiedenen andern Ländern getrieben wird. Gemeiniglich heißt sie die Wirthschaft mit der Pferdehacke (Horsehoeing Husbandry.) Tull nennt die Horsehoe, houe a cheval, welches sein leichter Pflug ist. Dühamel, in seiner Abhandlung vom Ackerbau, hat alles angenommen, was er im Tull nützliches gefunden; er hat das hinzu gesezt, was er selbst entdeckt, und das weggelassen, was er irrig befunden hat.

Abhandlung von dem Ackerbaue, nach den Grundsätzen des Hrn. Tull, eines Engländers, französisch herausgegeben vom Hrn. dü Hamel dü Monceaux ins Deutsche übersezt. Dresd. 1752. 8. 1 A. nebst 10 K. T.

Tull fieng seinen Feldbau mit der Pferdehacke ungefähr im Jahre 1723, und seine mit der Pferdehacke hinter einander gebauete Weizensaat, im J. 1726 an. Er gab seine Probe 1731, seinen Versuch 1733, seine Supplemente zu seinem Versuche 1735, seine Zusätze

1738

1738 heraus. Alle diese Schriften sind in klein Folio gedruckt. Er starb um das 1741. Jahr.

Sein Haupt-Vorschlag gieng dahin, die Erde zwischen dem stehenden Getreide mit dem Pfluge immer von neuem aufzulockern, und einen schon besäeten Acker, so oft man will, zu pflügen. Seine Bauart besteht in folgenden Stücken. Wenn das Land gehörig, das ist, viermal gepflügt und zum Säen geschickt gemacht ist, so theilt man es in Beete von 6 Fuß breit ein, und besäet nur 2 Fuß breit; auf diesen Streifen von 2 Fuß breit, ziehet man 2, 3 bis 4 Furchen, nach der Beschaffenheit des Ackerfeldes, und in diese säet man die Körner mit der Säemaschine; wenn man also 3 Reihen 7 Zoll weit von einander auf ein Beet bringt, so werden die Räume, die unbesäet bleiben, 4 Fuß, 3 Zoll betragen; wenn aber das Land grasicht ist, so zieht man nur 2 Furchen 1 Schuh weit von einander, alsdann kann man das Unkraut besser tilgen, indem man ganz nahe an den Reihen hinpflügen kann; wenn es aber dennoch häufig sich vermehren sollte, so müßte solches entweder heraus gerissen, oder auch die Zwischenräume zwischen der Saat aufzuhacken seyn; die breiten Streifen, die zwischen den besäeten Reihen ledig gelassen worden, pflügt man hernach, wenn die Saat wächst, von Zeit zu Zeit um, und zwar das erstemal, wenn der Same 4 bis 5 Blätter getrieben hat; das zweytemal, wenn der große Frost vorbey ist; hernach, so oft man es für nöthig befindet, so oft nämlich als man merkt, daß die Erde an den Seitenwänden verhärtet ist. Was nun den Erfolg von solchem Umpflügen betrifft, so ist klar, daß das Getreide viel munterer wachse, 30 bis 40 Halme treibe, und vollkommene Aehren bekomme. Außer diesem Vortheil fügt Tull auch diesen bey, daß man keinen Mist brauche, daß man den Acker nicht dürfe ruhen lassen, und daß das Land zur künftigen Aussaat, welches eben die ledigen Streifen sind, zugleich mit bestellet und desto besser zubereitet werde.

Die neue Bauart ist eine Beyhülfe der alten Methode der Landwirthschaft, aber sie ersetzt nicht ihre Stelle, und bloß auf diese Art ist sie dem Landmanne anzurathen; nicht, daß er sich derselben allein bediene, sondern, daß er sowohl diese, als die andere, verstehe: als eine Methode, die mehr in Ausübung gebracht zu werden verdient, als geschieht, und die öfters sehr große Dienste leisten wird. Das Land kann durch die Pflugarbeit allein, auch nach seinem eignen Geständnisse, nicht bey Kräften erhalten werden. Der Landmann mischt, nach den Grundsätzen der alten Landwirthschaft, Kley darunter, und da er durch dieses Mittel Leim daraus macht, so kann man von ihm sagen, daß er einen Boden macht. Wenn er dieses gethan hat, so ist es in dem Zustande eines Landes, das von Natur besser ist, und nun ist es im Stande, die neue Verbesserung eine vollkommnere Arbeit anzunehmen. Es kann, nach dem Geständnisse des Erfinders selbst, in seinem natürlichen Zustande, den Vortheil dieser Methode nicht nutzen; allein in diesem verbesserten Zustande geht es an. Der Landmann kann durch die alte Methode einen Grund machen, und denselben durch die neue bey Kräften erhalten; so daß er durch die eine die Vortheile zu erhalten fortfährt, die ihm die andere gegeben hat.

Nachricht von dem Erfolge verschiedener auf dem Rittergute Dahlen angestellter Versuche, mancherley Getreidearten und Erdfrüchte, nach der tullischen Art der Feldbestellung zu erbauen: st. im I. Th. der Schriften der Leipz. ökon. Gesellsch. Dresd. 1771. gr. 8. S. 103—210. Hier bestätigt der deutsche Beobachter eben das, was jetzt endlich auch die Engländer gestehen. Ohne Düngung ist nichts auszurichten, wenn auch noch so oft, nach Tulls Rathe, gepflügt wird, und das Säen in Reihen wirft keinen Vortheil ab; jedoch bey Kohl und Rüben und ähnlichen Gartengewächsen ist die Aernde wenigstens niemal kleiner, als bey der gewöhnlichen Methode.)

Die alten Schriftsteller, welche vom Ackerbau geschrieben haben, sind: Cato, Varro, Columella, Palladius, Constantin, Cäsar, Porta, Heresbach, Pet. Crescenz, Alphonsus Herrera, Carl Stephan, Johann Liebault, Olivier v. Serres, u. a. m.

Der

Der Ackerbau hat zweyerley Gegenstände; erstlich, die Vermehrung der Gewächse, und zweytens, die Verbesserung derselben.

„Unter allen Beschäftigungen, wovon man Nutzen „zieht, giebt es keine vortrefflichere, angenehmere, und „einem freyen Menschen anständigere, als den Acker„bau; es giebt auch keine, die einen rechtmäßigern Ge„winn gewährte. Sie setzt niemanden dem Neide aus; „sie verhütet die unordentlichen Begierden.„ Die Wahrheit dieser Lobeserhebung, welche Cicero von dem Ackerbau macht, scheint niemals besser eingesehen worden zu seyn, als heut zu Tage; und wie könnte man Bedenken tragen, derjenigen den Vorzug vor allen übrigen Künsten einzuräumen, welche die ersten Materien, und die Nahrung für die Künstler, für alle den Unterhalt, die Nahrungsmittel, die Bekleidung, die Feuerung, die Wohnung, die Arzneymittel und Annehmlichkeiten, liefert; einer Kunst, welche den stärksten Einfluß auf die guten Sitten und auf die Religion hat? indem dieselbe, da sie den Landleuten Beschäftigungen giebt, welche sich nicht aussetzen lassen, jener Menge von Lastern vorbeugt, welche aus dem Müßiggange entspringen; indem sie die Beyspiele der Pracht und Verschwendung von ihren Wohnungen entfernt, sie bey der Einfalt der Sitten erhält, und indem sie ihnen die beständigen Wunder der Vorsehung vor Augen legt, sie mit den lebhaftesten Empfindungen der Liebe, der Gottseligkeit und der Dankbarkeit erfüllt!

Um den Ackerbau in Aufnahme zu bringen, muß man die auf denselben sich legenden Personen belehren und in Schutz nehmen, und wenn man zum Eigenthumsrechte und zur Freyheit noch einige zur Ehre gereichende Belohnungen für diejenigen, welche sich dabey besonders hervorthun, einige Hülfleistungen und Unterstützungen für diejenigen, welche bey ihren guten Gesinnungen in Noth sind, und vornämlich Beyspiele von Seiten der

Obrigkeiten, des Adels, und der Patricien, hinzu fügt; so hat man nichts weiter mehr nöthig, als nur, durch eine gelinde, jedoch feste, Gesetzgebung, den für die Landleute nachtheiligsten Lastern vorzubeugen, als: dem harten und unbarmherzigen Verfahren, wodurch man öfters dem Viehe Schaden zufügt; der Betteley, welche die Quelle allerhand Laster ist; der Trunkenheit, welche zur Armuth bringt; der Unzucht, welche den Körper entkräftet, und der übermäßigen Pracht, wobey man die Feldarbeiten verachtet. Alsdann wird man gewiß und unfehlbar den Ackerbau blühen sehen; und um die Wette wird man Versuche im Kleinen anstellen, welche ohne Gefahr und Schaden seyn werden, um sie im Großen auszuführen, wenn man sich durch wiederholte Erfahrungen von ihrem glücklichen Erfolge versichert haben wird.

Man bilde sich nicht ein, daß das Verfahren bey der Landwirthschaft weder Vorschrift, noch Wissenschaft, noch Ueberlegung, erfordere, und daß es unter den Händen unwissender und dummer Menschen gelingen könne. Der Land- und Ackermann muß durchaus Fleiß, Vorsichtigkeit, und sogar Einsichten besitzen. Man sagt mit Recht: die Erde theilt ihre Schätze nicht anders mit, als wenn sie von verständigen Menschen, welche durch weise und unveränderliche Gesetze beschützt werden, fleissig bearbeitet wird. Die verschiedenen Artikel, welche in gegenwärtigem Werke vorkommen, setzen diese doppelte Wahrheit in ihr helles Licht.

Wenn ich einen Entwurf des Ackerbaues angeben sollte, so würde ich 1. die Gewächse überhaupt, 2. die Erdarten, 3. die Arten des Düngers, 4. die Wässer, 5. die Aecker und Felder, 6. die Wiesen, 7. die Weinberge, 8. die Gärten, 9. den Hanf und Flachs, 10. den Anil oder Indig, den Waid, die Färberröthe, den Saffran, 11. den Schnittkohl und Rübesamen, 12. die Baumwolle, den Oehlbaum, das Zuckerrohr, 13. Fruchtbäume,

bäume, 14. Steinkohle und Torf, 15. Wälder und Forste, 16. Thiere aller Art, ihre Zucht, Krankheiten, und Arzeneymittel, 17. Landgebäude, 18. Erziehung der Bauern, u. s. f. untersuchen. Dieses sind die Haupt-Artikel, welche man hier ausführlich abgehandelt antreffen wird.

* Eine kurze Geschichte des Ackerbaues, nebst verschiedenen Umständen, welche viele Schriftsteller über diesen Gegenstand betreffen: st. im 7. Bande des übers. Museum rusticum & commerciale. Lpz. 1767. 8. S. 65—102.

Vom Ackerbau, als einem Gegenstande der Gemeinheit, siehe den Art. Gemeinheit.

* Ackerbau, werden auch alle diejenigen Aecker und Felder genannt, welche zu einem Gute gehören. So sagt man, z. B. dieses Gut hat viel Ackerbau, d. i. viel Felder, welche dann gemeiniglich in drey Arten getheilt werden, nämlich 1) in Sommerfeld, welches währendem März und April mit mancherley Sommerfrüchten, als: Erbsen, Gerste, Hafer, Hirse, u. s. f. besäet wird; 2) Winterfeld, darein Korn, Weizen, und eine Art Gerste, wie auch Dinkel gesäet wird, so noch vor Winters aufgeht, und sich bestockt; und 3) Brachfeld, welches den Sommer über unbesäet liegen bleibt, und von dem vorhergegangenen Herbste, bis Michaelis darauf, ausruht, inzwischen aber einige Zeit dem Viehe zur Weide dient, oder wie es eingeführt und erlaubt ist, Wicken und Viehfutter darauf gebaut wird. Man wechselt mit selbigen alle Jahr um, so daß, was in einem Jahre Winterfeld gewesen, das folgende Jahr Sommerfeld wird, und das gewesene Sommerfeld läßt man zum Brachfelde liegen. Jedoch giebt es an einigen Orten auch Jahrfelder, die nämlich ein Hauswirth alle Jahre nutzen und gebrauchen kann, und nichts davon brach liegen lassen muß, welche Garten-Recht haben, und insgemein mit Zäunen, wie die Gärten, eingeschlossen sind, daher sie auch Garten-Aecker genennt werden. An

andern Orten theilt man auch, wenn viel Land vorhanden ist, das Feld auf viele Jahre ein.

Man könnte hiebey die Frage aufwerfen: Ob es nützlicher sey, weitläuftigen Ackerbau zu haben, oder mittelmäßigen? Die Antwort richtet sich nach der Möglichkeit der Bestellung desselben; denn, wenn bey einem weitläuftigen Ackerbau nicht starke Viehzucht getrieben wird, um sattsam düngen zu können, oder an Knechten und Mägden, Tagelöhnern und Frohnleuten mangelt, oder an Pferden und gutem Ackerzeug gespart wird, dadurch die harte Arbeit im Pflügen, Egen, Einführen ꝛc. verrichtet wird, da ist ein weitläuftiger Ackerbau mehr schädlich als nützlich, indem alles in dem Felde seine gemessene Zeit hat, und sich durch Nachholen nichts mit Nutzen einholen läßt. Wer dergleichen weitläuftigen Ackerbau besitzt, thut klüger, wenn er die weit entlegensten und schlechtesten Aecker andern in Pacht giebt, oder solche, wo es erlaubt ist, mit Viehfutter anbaut, um den Ackerbau mit Viehzucht zu befördern. Wer also einen mittelmäßig starken Ackerbau hat, und denselben mit gehörigem Fleiß und Wartung, mit Düngen, Pflügen, Egen, Felgen, Gäten ꝛc. besorgt, der wird, ohne große und weitläuftige Unkosten aufzuwenden, mehr einbringen, als der andere, der einen weitläuftigen, aber übelbestellten Ackerbau hat. Besonders aber hat man hiebey auch zu überlegen, ob auch die Früchte wohl können zu Gelde gebracht werden: wo also keine Abfuhre weder zur See, noch zu Lande, ist, oder keine Handelsstädte in der Nähe liegen, da arbeitet man mit schlechtem Nutzen, und wird auch der Ackerbau schlecht geschätzt, und sind die Güter in keinem Werthe.

* Ackerbau-Räthsel, Acker-Räthsel. Dadurch versteht man die vom ehmaligen Hausvater im Hospital zu St. Georgen in Leipzig, und nachherigen kön. preuß. Kammerrath, Herrn Peter Kretzschmer, erfundene, oder

oder vielmehr in Deutschland bekannt gemachte Methode, den Acker mit zwo Furchen tief zu pflügen, und also gleichsam riolen, und den Ackerbau dadurch zu einer ungewöhnlichen Nutzung und Fruchtbarkeit zu treiben. Es kam zuerst im Jahre 1748 zu Leipzig ein gedruckter Bogen unter nachstehendem Titel zum Vorscheine: Neuerfundenes Ackerbau-Räthsel, das ist: einfältiger, deutlicher und recht handgreiflicher Grund und Abriß eines bisher der Welt noch unbekannt gebliebenen, nun aber in Leipzig entdeckten Geheimnisses und großen Vortheils, wie der Ackerbau sogleich ohne Veränderung des bisherigen Acker-Geschirres und Vermehrung des Zugviehes wenigstens um ein Drittel vermehret werden kann. Eben dieser Bogen ist auch Französisch, unter dem Titel: Nouvelles decouvertes sur l'agriculture, à Leipsic 1748. heraus gekommen. Der Erfinder hatte Anfangs seinen Namen verschwiegen, und nur dasjenige bekannt gemacht, was er durch seine neue Erfindung leisten wollte. Da er für seine Erfindung kein Geld, sondern nur einen mäßigen Antheil an demjenigen verlangte, was das erste Jahr an Früchten mehr gefunden werden würde: so erwarb sich derselbe bey vielen vernünftigen Leuten die Vermuthung, daß seine Erfindung ihre Richtigkeit haben könnte. Endlich machte er das ganze Geheimniß selbst, in den Leipziger Sammlungen, ohne weitere Belohnung, der Welt bekannt. Ein ungenannter Cavalier erregte in eben dieser Sammlung verschiedene Zweifel darüber. Hiedurch wurde der Erfinder veranlaßt, seinen Namen zu eröffnen. Im folgenden 1749. Jahre kam seine ökonomische Practica, worin die deutliche Auflösung des Ackerbau-Räthsels, und derjenigen Vortheile, so damit verbunden, enthalten sind, zugleich auch unwidersprechlich erwiesen wird, daß der Landbau in allen Theilen der Welt wenigstens um ein Drittel höher als bisher

geschä-

geschehen, zu nutzen sey; mit dazu dienlichen Kupfern, zu Leipzig, auf 16 Bögen in 8. und eine neue verbesserte Auflage, 1754 heraus. Sein ganzer Vorschlag besteht, nach S. 127, darin: „daß man bey „dem sogenannten Voneinander-Pflügen des Ackers „mit dem ordentlichen Pflug einmal, wie bisher ge„schehen, hinauf fahren, und wenn man auf der an„dern Seite wieder dahin gekommen, solches Pflügen „in der gemachten ersten Furche, oder dem Antreiben, „nochmals wiederholen möge, damit sodann die obe„re andere Furche bequem in solche erste hinein fallen, „und durch die andere aus der Tiefe herauf gebrachte „Furche bedeckt, folglich die obere Furche zu ihrer „Ruhe gebracht werden könne. Da nun auf solche „Art die obere Furche, samt den Kräutern, die dar„auf stehen, welche also faulen, und hiedurch zugleich „auch düngen, hinunter kömmt, und durch die andere „neue, und wohl geruhte, auch durch die natürliche „und künstliche Düngung, den Regen und den Mist „geschwängerte Furche bedeckt wird: so sieht ein Je„der, daß auf solche Weise die obere Furche in eine „recht erquickende Ruhe, zu Sammlung ihrer vorigen „Kräfte gesetzt werden müsse.“ Er schlägt auch zu dem Ende eine besondere Art des Pfluges vor, der ein sehr tief gehendes Eisen hat, und welcher die untere zeither geruhte Erde fast auf eine halbe Elle tief hervor bringt. Gleichwie man nun zeither die Aecker um deshalb hat brach müssen liegen lassen, damit sie ausruhen, und zur Fruchtbarkeit gleichsam neue Kräfte sammlen können: so ist hingegen bey dieser Erfindung nicht nöthig, Brachfelder zu halten, sondern man kann jährlich alle Aecker insgesamt besäen.

Man kann nicht läugnen, daß diese Erfindung eine gute Einsicht in das innere Wesen des Ackerbaues und der Erzeugung des Getreides zum Grunde hat; indem man nichts, als die in der Erde befindlichen Salztheilchen,

chen, welche an sich selbst kein Gewicht haben, die aber durch Wasser von der Erde abgelöst, und durch die Sonne zu ihrer Wirkung zubereitet werden, als den Grund des Wachsthums der Pflanzen, und als die zarten Bestandtheilchen, woraus die Pflanzen entstehen, ansehen kann; und diejenige Erde, welche sich tiefer als anderthalb viertel Ellen befindet, wenn sie herauf gebracht wird alle ihre Salztheilchen nothwendig noch beysammen haben, und mithin zu Zeugung der Pflanzen ungleich fruchtbarer seyn muß. Unterdessen, ob man zwar diese Kretzschmerische Erfindung in so weit als neu ansehen kann, daß sie von ihm zuerst als ein allgemeines Mittel, den Ackerbau zu verbessern, und eine größere Fruchtbarkeit zu bewirken, vorgeschlagen worden ist: so muß man sich doch nicht einbilden, als wenn von dieser Art und Weise, die Aecker in einige mehrere Fruchtbarkeit zu setzen, vorher gar nichts bekannt gewesen wäre. In dem sogenannten sächsischen Land- und Hauswirthschafts-Buche, so im Jahr 1704 heraus gekommen ist, steht die Sache, S. 389, folgender Gestalt mit ganz klaren Worten beschrieben: „Oder es kann solches nach thüringischer Art geschehen, wenn man die Brache ziemlich untergreift, wozu aber mehr Pferde gehören, als sonsten; denn dadurch wird die magere Erde unter die geruhte, und diese auf jene gelezt, welches dann auch so gut ist, als ein gemeines Düngen. Es muß aber solches alle drey Jahre geschehen; doch ist dabey zuzusehen, daß dadurch keine böse Erde hervor komme.“ Es hat auch bereits Herr D. Künhold, in seiner Oeconom. experiment. S. 183. fgg. eines solchen Riolpfluges gedacht, und das tiefe Ackern angepriesen. In der That hat diese Erfindung auf verschiedenen Seiten große Schwierigkeiten, die ihre Ausübung entweder gar nicht zulassen, oder doch verursachen, daß sie ohne allen Nutzen ist. Man kann zuerst für gewiß annehmen, daß die Oberfläche der Erde an den allerwenigsten

Orten

Orten auf eine halbe Elle tief einerley Güte und Beschaffenheit hat. Wenn man an denen Orten, wo sich kein Acker befindet, etwa einen Brunnen macht, oder sonst nachgräbt: so findet man, daß die gute Erde an vielen Orten kaum eine viertel Elle beträgt, worauf verschiedene Schichten von Sand, Thon, Lehm u. d. gl. auf einander folgen; und an den mehresten Orten hat die Oberfläche nicht einmal eine gute Erde gehabt; sondern, indem sie durch viele Jahrhunderte mit Düngung, Ablösung der Steine u. d. gl. angebaut und verbessert worden: so ist die Oberfläche etwa eine gute viertel Elle tief, in eine fruchtbare Erde verwandelt worden. Wenn man nun nach der Bretzschmerischen Erfindung die untere Erde allenthalben herauf bringen wollte: so würde man, anstatt einer gehofften reichlichen Aernde, den ganzen Acker verderben, und ihn auf viele Jahre unnützlich machen. Sodann ist es eine große Schwierigkeit, welche fast den ganzen Nutzen dieser Erfindung wieder vereitelt, daß man noch einmal so viel Pferde halten muß, als man nach dem zeither gewöhnlichen Ackerbau gehalten hat, wenn man sie gebrauchen will. Derjenige Pflug, der nach der Bretzschmerischen Beschreibung hiezu nöthig ist, muß schlechterdings von vier Pferden gezogen werden; und auch diese haben eine so saure Arbeit, daß sie solche kaum einen halben Tag ausdauern können. Ob nun zwar die Erfindung wirklich ihren Nutzen leistet, wenn der Erdboden auf eine hinlängliche Tiefe gleich gut ist: so würde doch dieser Nutzen auf die doppelt zu haltenden Pferde und Knechte gänzlich wieder aufgehen. Man versteht hier denjenigen Nutzen, den man auf einem Stück Feld in einer einzigen Aernde mehr genießt. Denn, was den Nutzen betrifft, der aus Aufhebung der Brachfelder entstehen soll: so steht dieses nicht in der Macht einer Privatperson. Alles, was also an dem ganzen Vorschlage nutzbar ist, besteht darin, daß man

die

die Hervorbringung der untern Erde an denen Orten gebrauchen könnte, wo über eine Elle tief gleich gut Erdreich ist. Allein, man würde auf eine andere Erfindung des Umackerns bedacht seyn müssen; denn der Kretzschmerische Pflug kann auch von 4 Pferden schwerlich gezogen werden. Sodann wird durch diese Art des Pflügens die untere Erde nicht völlig herauf gebracht, sondern nur mit der obersten vermischt.

Einen starken Vertheidiger hat das Kretzschmerische tiefe oder zweymalige Pflügen, an Hrn. Chr. Reichart, zu Erfurt, gefunden, welcher die Einwendung, daß dadurch die hungerige, todte und taube Erde herauf käme, und daß man folglich keine so schönen Früchte, als sonst, bekommen würde, für eine falsche Einbildung hält, indem, gesetzt, welches doch selten geschieht, man ja etwas schlimmere und magere Erde in die Höhe brächte, dieselbe doch, sie mag gelb, roth, blau oder schwarz aussehen, durch den Regen, Schnee, Frost, Luft und Sonne, besonders, wenn noch die Düngung hinzu kömmt eben so gut, locker, mild und wohl noch tragbarer gemacht werden wird, als diejenige, welche hinunter in die Tiefe gebracht worden. s. dessen Land- und Garten-Schatz, 5. Th. Erf. 1754, 8. S. 38.

Sendschreiben an den Hrn. Kammerrath Kretschmar, betreffend die bisher vergebens gesuchte Kunst, ein dürres Sandfeld zu einem fruchtbaren Acker mit geringen Kosten zu machen. Berl. 1754, 4. 1. B.

J. G. H. von Justi Gedanken über das Kretzschmarische Ackerbau-Räthsel: st. in dessen ökonom. Schriften 1. B. Berl. und Kpz. 1760, gr. 8. S. 386—396.

Die übrigen häufigen Streitschriften für und wider Herrn Kretzschmer's Ackermethode findet man in den Leipziger Sammlungen, und ökonomischen Nachrichten.

Acker-Beere, Lat. Rubus arcticus; s. unter Brombeere.

* Acker-Beet, Fr. Planche, ist derjenige Platz, welcher zwischen zwo ausgestrichenen Furchen gelassen, und mit Samen

Samen bestreut wird, und also eine gewisse Abtheilung des Ackers nach der Länge durch die Furchen. Es sind dieselben nicht aller Orten gleich, sondern nach Beschaffenheit der Landesart bald schmal, bald breit. Den Unterschied verursacht die Nässe. Denn an bergigen Orten, wo viel Wasser zusammenfließt, und den Samen ersäufen würde, muß man schmale Beete fein rund und hoch aufführen, und die Furchen dazwischen fleißig ausstreichen, damit, wenn ein starker Regen fällt, das Wasser in vielen Furchen abschießen, und die Aecker desto eher trocken werden können. Diese schmalen Beete aber nehmen viel Land weg, so nichts oder wenig trägt, wenn sie allzu schmal sind. Daher hierauf in einem Lande, wo ohnedieß nicht viel Ackerland ist, dahin zu sehen ist, daß man den Zweck der schmalen Beete auf andere Weise, vornämlich durch Abzüge und Wasserfurchen, erlange, und man jene nicht allzu schmal mache. Ja an vielen Orten richtet man sich auch nur ohne Verstand in allen Gegenden und Aeckern, wenn gleich die Ursache solcher Beete daselbst nicht zu finden ist, bloß darnach, weil es eingeführt, und andere bey ihren bergigen Aeckern solches anfänglich gethan haben. Die breiten Ackerbeete werden an denjenigen Orten geführt, wo die Felder keine lange Nässe halten, und wo man nicht zu besorgen hat, daß der Same ersäuft, oder aber durch einen starken Regenguß Frucht und Erdreich zugleich weggespült werden.

Gedanken von breiten und schmalen Feldbeeten, wie auch vom tiefen und seichten Pflügen: ist. im 41. St. der ökonom. Nachrichten S. 369—383.

Ohnvorgreifliche Gedanken über die Einführung der breiten und schmalen Beete: ist. im 45. St. ders. S. 699—704.

Aecker, welche nur mittelmäßig geneigt sind, das zusammenfließende Wasser zu behalten, pflügt man beetweise; und die Furchen, welche die Beete von einander scheiden, müssen, nach Beschaffenheit des Bodens, drey, vier oder fünf Schuh von einander entfernt seyn,

und

und die Zwischenräume sind wie ein flacher Zirkelzug gebogen.

Diese seit langer Zeit in Frankreich und anderswo gebräuchliche Pflugart, ist vom Herrn Tull angenommen worden, um überhaupt diejenige Methode vorzustellen, welche er ohne Unterschied für allerley Aecker in Vorschlag gebracht hat, wobey allemal zu beobachten ist, daß man in einem feuchten Boden die Beete nicht so breit, und mehr gebogen, als bey einem Erdreiche von besserer Beschaffenheit mache. Es sind dieses diejenigen Beete, welche bey seiner neuen Bauart die Reihen Samenkörner einnehmen. Siehe die Artikel Ackerbau und Pflügen.

Wenn man ein Feld pflügt, worauf Getraid gestanden hat, in der Absicht, im nächstfolgenden Jahre wiederum Getraide darauf zu säen, so muß man in der Mitte des Zwischenraumes, welchen vorher die Scheidungen oder großen Furchen eingenommen haben, Beete machen, und sie genugsam erhöhen, ohne die Reihen zu berühren, worauf Weizen gestanden hat. Denn, wenn man die Stoppel mit der Erde vermengen wollte, so könnte man nicht mehr mit der neuen Säemaschine säen, oder nahe an den Reihen Korn pflügen, ohne Gefahr zu faulen, viele Getraidestängel mit auszureißen. Denn da die Stoppel mit derselben durchflochten und lang ist, würde sie wenn der Pflug daran kömmt, alles mit fortschleppen. Wofern man aber nur besorgt wäre, das Getraid nahe an der Erde abmähen zu lassen, so ist alsdann die Stoppel sehr kurz, und fällt folglich bey dem Pflügen nicht sehr beschwerlich. Eben dieses könnte man thun, wenn man einen guten Grund hätte, die Richtung der Beete zu verändern. Noch besser wäre es, wenn man das Getraide ganz und gar ausrisse, wie man mit dem Flachs, Hanf, u. s. f. zu thun pflegt.

Es ist allemal vortheilhaft, zu vermeiden, daß nicht ein Theil von der Länge der Seitenwände feucht

sey, ein anderer Theil hingegen trocken. Denn, da man nicht pflügen darf, wenn das Erdreich zu feucht ist, so müßte alsdann der trockene Theil eines Beetes leiden, und so lange warten, ehe man ihn pflügte, bis der andere genug ausgetrocknet wäre. Wenn man hingegen die Beete anders einrichtet, so kann man diejenigen pflügen, die genugsam trocken sind, und indessen kann das übrige Erdreich austrocknen.

Wenn man Weizen auf ein solches Feld bringen will, worauf nur kürzlich Weizen geärndet worden ist: so muß man erstlich die neuen Reihen von dem Weizen dahin bringen, wo zuvor die Furchen zwischen den Beeten gewesen waren, oder mitten auf die Seitenwände. Hernach muß man die Furchen tiefer machen, indem man den Pflug mit vier Sechen einmal darüber ziehet, damit das Getraid um so viel mehr guten Boden unter sich habe. Alsdann füllt man nicht nur diese tiefe Furche aus, sondern man macht auch über derselben den erhabensten Theil des Beetes. Man verschont dabey diejenigen Orte, wo sich noch Stoppel findet. Diese vertilgt man nur bey dem ersten Pflügen der Seitenwände. Solchergestalt vermeidet man die Unbequemlichkeiten, welche die Vermischung der Stoppel mit dem Erdreiche verursachen könnte, und man erspart eine Mühe, die schlechterdings vergebens ist; denn den Winter hindurch breitet das Getraide seine Wurzeln nicht so weit aus, daß sie das Erdreich in der Mitte der Seitenwände erreichen könnten.

Nach dieser Art bleiben zwo kleine Furchen zwischen der Stoppel und dem Getraide, das man in die Erde gebracht hat. Dieses dient dazu, daß das Wasser im Winter ablaufen kann. Diese Furchen müssen sich aber in einer gewissen Entfernung von den Reihen des Beetes befinden, damit das Erdreich auf den Beeten nicht in die Furchen hinunter rutsche. Wenn man keine Stoppel hat, so macht man, anstatt der beyden

klei-

kleinen Furchen, eine große, mitten zwischen den kleinen Seitenwänden.

Einen Beweis, daß Felder, die nach der neuen Feldwirthschaft in Beeten bestellt werden, mehr Getraide tragen, als andere, die nur in gleichweit von einander stehenden Reihen mit dem Säepfluge bestellt werden, liefert Mills, aus Berechnungen, und einer Vergleichung der Früchte von diesen zwo verschiedenen Einrichtungen, im II. B. seiner prakt. Feldwirthschaft, nach der deutschen Uebersetzung. Lpz. 1764, 8. S. 333. fgg.

* Acker-Bestellung, begreift alle diejenigen Ackerarbeiten, welche auf ein Stück Feld gewendet werden müssen, bis der Same unter- und zum völligen Auswachs gebracht ist, da der Acker alsdann bis auf die Aernde Friede hat. Solche bestehen in der ersten Art, das ist, im Winterfelde, in folgenden Stücken, als: 1) in dem Düngen; 2) Brachen, 3) Wenden; 4) Rühren; 5) Egen; 6) Aehren, oder zur Wintersaat pflügen; 7) Säen, 8) Furchen ausstreichen, und in dem Wasserfurchen machen. Bey der andern Art aber 1) in dem Düngen, so doch nicht durchgehends bey allem Sommerfelde geschieht; 2) in dem Stoppeln oder Stürzen; 3) in dem Rühren oder Wenden; 4) in dem Ackern oder zur Saat pflügen; 5) in dem Säen; 6) in dem Egen und 7) in dem Walzen. Wovon unter jedem Worte besonders gehandelt werden wird.

Acker-Bohne, siehe unter Bohne.

Acker-Bolz, Dreschflegel; siehe unter Dreschen.

Acker-Chamillen, siehe Kamille.

Acker-Condrillen, siehe Chondrillenkraut.

Acker-Erde, siehe Erde.

* Acker-Früchte oder Feld-Früchte, nennt man, zum Unterschiede der Garten-Früchte, das Getraide, auch Hülsen- und andere Früchte, so ein Acker gegen den eingestreueten Samen und die gesteckten Pflanzen wiedergiebt, als: Weizen, Korn, Roggen, Dinkel,

Gerste, Hafer, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirse, Schwaden, Heidekorn, Rübsen oder Rübesamen, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren oder gelbe Rüben, Erdäpfel, Erdbirnen, Tobak, Waid, Reiß, Flachs, Hanf, Saffran oder Safflor, Süßholz, Färberröthe, Weberkarden, u. d. gl. welche Früchte nicht alle in einer Gegend und auf einem Acker wohlgerathen, sondern die Erfahrung muß den Hausvater lehren, wo diese am besten gedeihen; indem er am besten weiß, welche Aecker fett und kräftig, und welche mittelmäßig und schlecht sind, mithin wird er nicht zu seinem Schaden Weizen, Korn oder Rocken auf ein dürres und mageres, hingegen Erbsen und andere geringere Früchte auf ein fettes Land bringen.

Acker=Fuhre, Fr. Sillon; siehe Furche.

Acker=Galle, siehe unter Galle.

Acker=Gehalt, wie solcher zuverlässig heraus zu bringen; siehe Acker=Messen.

Acker=Geräth, Acker=Geräthschaft, Acker=Geschirre; siehe Acker=Werkzeuge.

Acker=Haken, siehe Haken.

Acker=Holder, Acker=Hohlunder, Ebulus, siehe unter Hohlunder,

Acker=Holz, siehe Schlag=Holz.

Acker=Instrumente, s. Ackerwerkzeuge.

Acker=Klee; eine Art desselben ist die deutsche Luserne; siehe Sichel=Klee, im Art. Klee.

Acker=Knoblauch, siehe Allium.

Acker=Kohl, eine Benennung 1. des so genannten Feld=Rain= oder wilden Kohles, Brassica arvensis s. campestris, Lapsana *Linn.* s. unter Kohl; 2. des Ackersenfes, Sinapis arvensis *Linn.* und des Acker=Rettiches, Raphanus Raphanistrum *Linn.* s. Hederich No. 2. und 3.

* Acker=Krappen, oder Krabben, werden im Sachsen=Naumburgischen und Meklenburgischen die Maykäfer,

Käfer genannt, weil sie sich jährlich, nach ihrer Flugzeit, in die Erde verkriechen, woraus sie im Frühlinge und Herbste bey dem Ackern hervor gebracht werden. S. Maykäfer.

Acker-Krebs, L. Gryllotalpa, s. Reut-Wurm.

Acker-Kummet, siehe Pferde-Kummet.

Acker-Lattich, siehe Lattich.

Acker-Lehne, siehe Feld-Lehne.

* Acker-Leine, welche in den Gegenden Oberdeutschlands auch ein Leirseil genannt wird, ist ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht völlig eines kleinen Fingers stark, womit der Ackermann die Pferde vor dem Pfluge nach Gefallen lenkt. Sie wird mit dem einen Ende vorn an den Zügel des Sattelpferdes geschleift, und mit dem andern Ende in der Hand gehalten. Sie liegt währender Arbeit auf der vorn an dem Pflugstöckchen fest eingesteckten Zwieselruthe, oder dem so genannten Enken, um das Pflügen besser abwarten zu können.

* Acker-Lohn, wenn ein Landmann entweder so wenig Feld bey seinem Gute hat, daß er keine Pferde darauf halten kann, oder wenn er zu viel Feld hat, und solches nicht alles zu rechter Zeit mit seinem eigenen Geschirre zu bestreiten vermag, oder auch, wenn er gar kein Geschirr hat, so muß die Bestellung durch Jemand andern geschehen, dem sodann etwas Gewisses dafür bezahlt, und dasselbe der Acker-Lohn genennt wird. Mit diesem Ackerlohn wird es, nach dem Unterschiede der Landesarten, an einem Orte anders, als an dem andern gehalten; ja, es kömmt auch hauptsächlich auf den Eigenthumsherrn der Felder und den Ackermann an, wie sie sich deswegen mit einander vergleichen wollen. Also verdingt mancher seine Feldarbeiten, so mit Pflügen und Egen, Walzen, Pferd und Wagen bey der Mistfuhre und bey dem Einführen des Getraides geschehen müssen, seinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von jeder Art zu Ackern, z. B. vom Brachen, Wenden, Stoppeln,

Stürzen ꝛc. ein Gewisses vom Acker; hingegen muß der Ackermann ohne Entgeld den Mist auf das Feld führen, wovon er den Ackerlohn bekömmt; er muß das Getraide davon in der Aernde einführen, und auch wohl noch eine Holzfuhre mit dazu thun. Wieder andere geben etwas weniger von jedem Acker zu pflügen und zu egen, bezahlen aber die Mist- und Aerndefuhren auch besonders. Andere aber lassen ihren Acker gern um die Hälfte des Ertrags bestellen, geben also demjenigen wenigern Samen, als die Hälfte, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Hälfte der Früchte. Dieses aber ist an vielen Orten obrigkeitlich verbothen, weil der, welcher nicht anspannt, dabey empfindlich verliert.

Acker-Mann, Landmann; siehe Bauer.

Acker-Mann, ein Gewächs, Calamus aromaticus; siehe Kalmus.

Acker-Maschine, siehe Acker-Werkzeuge.

Acker-Maß, siehe Feld-Maß.

Acker-Messen, Feld-Messen, Land-Messen, Land-Messerey, Landes-Vermessung, geometrische Aufnahme der Landgüter, Lat. Agrorum dimensio oder mensuratio, Geometria œconomica, Fr. Arpentage, ist diejenige Kunst, welche lehrt, die Fläche der Aecker oder Ländereyen auszumessen, oder zu vermessen, und ihren Inhalt (Halt, Raum, Umfang) nach Klaftern, Ruthen, Schuhen ꝛc. zu bestimmen.

Es kömmt also hiebey darauf an, die Ausmessungen gewisser Flecke Land aufzunehmen, auf dem Papiere zu zeichnen, und deren Größe zu finden. Bey dem Feldmessen unterscheidet man also dreyerley.

Zuerst muß man die Ausmessungen der Seiten und Winkel aufnehmen; nachher trägt man diese Ausmessungen auf das Papier, und sucht endlich die Größe oder die Oberfläche des Erdreichs. Diese Wissenschaft wird auch Planimetrie, oder das Vermessen ebener Flächen und Felder genannt.

Um-

Um die Ausmessungen auf dem Erdreiche aufzunehmen, muß man die Winkel beobachten, und die Maße und Distanzen bemerken. Die Winkel beobachtet man vermittelst verschiedener Werkzeuge, des sogenannten Kreuzmaßes oder Winkelhaken (Equerre), des Halbzirkels oder sogenannten Graphometers, des Pantometers, oder bloß der Winkelscheibe (Plancherre).

Das Kreuzmaß oder der Winkelhaken, ist ein durch zwo Querschienen oder unbewegliche Lineale (Regeln) in vier gleiche Theile in rechten Winkeln getheilter und durchschnittener Zirkel von Messing oder Eisen. An den vier Enden dieser Querschienen oder Regeln, und an dem Mittelpuncte, befinden sich aufgerichtete Plättchen mit einer Kerbe oder Visiere (Absehn, oder Absichten), welche dienen, sich von dem Winkelmaße weg, und nach geraden Winkeln zu drehen. Es steht auf einer bloßen, senkrecht auf dem Mittelpuncte, ruhenden Dille (Douille) ohne Gelenke, worein man einen Stock steckt, wenn man es auf dem Acker gebrauchen will.

Das Graphometer oder der Halbzirkel von Kupfer aber, ist ungleich bequemer. Es ist nämlich ein in 180 Grad getheilter halber Zirkel, nebst einem mit Dioptern versehenen beweglichen Lineal (Alidade). In der Mitte befindet sich ein Kästchen mit einer Magnetnadel. Unten an dem Halbzirkel ist eine Nuß oder Kugel (Genouillère), die an dem Centrum fest angemacht ist, dessen Hülse auf ein Stativ mit drey Beinen gestellt wird. Dieses Werkzeug wird gebraucht, allerhand Winkel, Flächen und Höhen damit zu messen. Man hat auch Halbzirkel, welche, anstatt der aufgerichteten Plättchen mit einer Kerbe (Pinnules), mit Perspectiven (Lunettes d'approche) versehen sind.

Das Pantometer, welches auch Olometer genannt wird, besteht aus drey Armen, die in gewisse Grade getheilt, auf zwey halben Zirkeln, welche ebenfalls getheilt, also liegen, daß sie bewegt werden können. Der eine dieser beyden Zirkel ist ebenfalls an dem Untertheile

le beweglich, und läßt sich von dem andern weiter zurück oder näher hinan bringen, um allerhand Triangel zu formiren, vermittelst deren man alle Operationen des Feldmessens verrichtet.

Von der Winkelscheibe werde an seinem Orte handeln.

Außer diesen Instrumenten muß man Stöcke (Fleches oder Jalons) das ist, ganz gerade Stäbe haben, welche zwey oder drey Fuß lang, und unten spitzig sind, damit sie leicht in die Erde gesteckt werden können; und eine Leine, welche in Ruthen und Schuhe durch verschiedene Merkzeichen abgetheilt seyn muß, oder lieber eine Kette, welche um deswillen der Leine vorzuziehen ist, weil sie sich weder dehnen, noch einlaufen kann. Man muß auch diejenige vorziehen, daran jedes Glied einen halben oder ganzen Fuß lang ist.

Wenn man auf dem Felde eine gerade Linie ziehen will, so muß man zwey Stäbe an zwey Enden einstecken, welche bleirecht stehen müssen, einige Schritte von dem einen Ende zurück gehen, und indem man von dem einen Ende nach dem andern hinsieht, andere einstecken lassen, welche einander decken.

Wenn die Stäbe weit entfernt sind, zeichnet man sie mit einem Papiere, damit man sie von weitem sehen könne.

Oder, wenn man eine Linie auf dem Felde haben will, ziehet man von den beyden gegebenen Puncten eine Schnur.

Wenn man einen Zirkel auf dem Felde abzeichnen will, bedient man sich ebenfalls der Schnur oder Leine. In dieser Absicht steckt man an den Ort, welcher der Mittelpunct seyn soll, einen Stab, bindet daran eine Leine, von der Länge, die der halbe Durchmesser haben soll, und läßt das äußerste Ende der Leine um den Stab herum laufen, bis sie wieder an den Ort kömmt, von welchem man mit ihr ausgegangen ist. Diese Leine muß eine Schleife haben, damit sie sich um den Stab dreht.

Will

Will man eine längliche Rundung (Ellipse) haben: so muß man die beyden Durchmesser, welche sich wechselsweise in zwey gleiche Theile in geraden Winkeln durchschneiden, bestimmen. Man nimmt eine Leine von gleicher Länge mit dem großen Durchmesser, schlägt dieselbe zusammen, bringt die Zusammenlegung an das eine Ende des kleinen Durchmessers; formirt daraus ein Dreyeck auf den großen Durchmesser seiner beyden Theile, und an den zwey Puncten, wo sie auf den großen Durchmesser kommen; steckt Stäbe ein, woran man die beyden Enden der Leine anbindet, und läßt nachher eine Spitze, welche die Leine gedehnt erhält, herum laufen, da alsdann diese Spitze die verlangte Ellipse oder eyrunde Linie abzeichnen wird.

Wenn man eine Weite (Distanz) messen soll, als: die äußersten Enden eines Feldes, so muß derjenige, welcher voran geht, eine gewisse Anzahl Stäbe haben, als etwa ein Duzend, damit er an jedem Orte, den das Ende der Leine berührt, einen Stab einstecken könne. Derjenige, welcher nachgeht, sammelt sie, und wenn er ihrer eine gewisse Anzahl hat, so sind die Messer versichert, daß sie die Länge der Leine so vielmal gemessen haben. Wenn sie z. B. drey Ruthen hält, und die zwölf Stäbe gesammelt sind: so müssen sie sechs und dreyßig Ruthen gemessen haben. Auf diese Art mißt man die Weiten, zu welchen man kommen kann.

Die Fläche eines viereckigen Feldes zu erkennen, das heißt, dessen zwo Seiten beyde senkrecht sind, muß man zwo von diesen Seiten messen, die einen Winkel machen, und eine mit der andern multipliciren. Das Product giebt die Fläche des Viereckes. Wenn eine von den Seiten sechs Ruthen wäre, so ist die Fläche dieses Feldes sechs und dreyßig Gevierte oder Quadratruthen. Sind die Seiten senkrecht und ungleich, so multiplicirt man zwo der Seiten, welche einen Winkel machen. Wäre die eine von sieben, und die andere von fünf Ruthen,

then, so ist die Fläche dieses Feldes fünf und dreyßig Quadratruthen.

Wenn die Figur dreyeckig ist, so läßt man eine senkrechte Linie aus einem Winkel auf die entgegen stehende Seite fallen; und multiplicirt die senkrechte Linie durch die Seite, darauf man sie gezogen hat, so giebt die Hälfte des Productes die Fläche des Dreyecks. Denn, wenn das Dreyeck recht-winklig ist, so darf man nur die Seiten, welche den rechten Winkel einschließen, durch einander multipliciren, so wird die Hälfte des Productes der verlangte Inhalt seyn.

Um ein geschobenes oder rautenförmiges Viereck zu machen, d. i. ein Viereck, dessen sämtliche Seiten gleich, und die einander entgegen stehenden Seiten parallel, aber nicht recht-winklig sind, mißt man die beyden Zwerch- (Diagonal-) Linien, und multiplicirt die Hälfte der einen mit der andern. Ist z. B. die eine von 12, und die andere von 8 Ruthen: so sagt man: 4mal 12, oder 8mal 6 ist 48, und dieses ist der Inhalt.

Will man eine längliche Raute (Rhomboide), oder Viereck von ungleichen Seiten, daß ist: dessen bloß einander entgegengesetzte Seiten gleich und parallel, aber nicht recht winklig sind, messen: so läßt man aus dem einen Winkel auf die entgegenstehende Seite eine senkrechte Linie fallen, und mißt dieselbe, und nachher die Seite, worauf man sie hat fallen lassen, und multiplicirt endlich diese beyde Zahlen, so bekömmt man den Inhalt.

Es ist ganz leicht, eine senkrechte Linie zu ziehen, wenn das Erdreich bloß oder frey und eben ist. Man darf alsdann nur ein Ende einer Leine am gegebenen Puncte befestigen, und das andere auf diejenige Linie bringen, worauf diese senkrechte fallen soll. Der kürzeste Raum vom Winkel nach der Linie, ist die senkrechte. Sobald sie gezogen ist, mißt man sie. Oefters aber ist es ziemlich schwer, ja zuweilen gar unmöglich, eine senkrechte Linie auf dem Felde zu bestimmen: alsdann kömmt man

viel

viel leichter zur Erkenntniß der senkrechten Linien, vermittelst der bekannten Seiten, die man wirklich mißt.

Folgendes Verfahren findet bey allen Arten der Dreyecke statt. Man nimmt das Quadrat der Seite, auf welche die senkrechte Linie fallen soll, und das Quadrat der einen der übrigen Seiten; addirt diese beyde Quadrate; zieht von ihrer Summe das Quadrat der dritten Seite ab; nimmt die Hälfte des übrig gebliebenen, und dividirt dieselbe durch diejenige Seite, worauf die senkrechte Linie fällt. Nachdem dieser Quotient auf das Quadrat gesetzt worden, zieht man dieses Quadrat von der zuerst genommenen Seite ab. Aus dem Reste zieht man die Quadratwurzel heraus, so ist die Wurzel dieses Quadrats der Gehalt der senkrechten Linie, so man mit derjenigen Linie, worauf dieselbe fällt, multiplicirt.

Gesetzt, z. B. es sey ein Dreyeck, dessen Seiten, die den Winkel einschließen, 13 und 20 betragen, und die Basis oder Seite, worauf die senkrechte Linie fällt, 21: so ist

A. Das Quadrat von 21.		441.
B. Das Quadrat von 13.		169.
C. gleich = = = = = = = = = =		610.
D. Davon das Quadrat von 20 = =		400
E. abgezogen, bleibt = = = = = = = = =		210
F. Davon ist die Hälfte	105	21
G. Dividirt durch 21, giebt = = =		5
H. Dessen Quadrat,		25
I. Das Quadrat der Seite, die den zuerst genommenen Winkel einschließt,		169
K. Das Quadrat von 5, abgezogen vom Quadrat von 13 = = = = =		25
L. bleibt = = = = = = = = =		144
M. Davon die Quadratwurzel = = =		12.

Die

Die senkrechte Linie ist, welche durch die Basis 21 multiplicirt, 252 bringt, davon die Hälfte 126 die Fläche oder der Inhalt des Dreyecks ist.

Man beobachte, daß man die senkrechte Linie auf die größte Seite fallen lasse.

Die regulären vieleckigen Figuren werden gemessen, wenn man den halben Umfang derselben durch die senkrechte Linie multiplicirt, die man aus dem Mittelpuncte auf eine von den Seiten hat fallen lassen.

Hat man ein Viereck von ungleichen Seiten, deren zwo mit einander parallel laufen (Trapezium;) so multiplicirt man die Summe der mit einander parallel laufenden Seiten durch die Hälfte der senkrechten Linie. 8 und 11 sind die beyden Parallelseiten; ihre Summe ist 19. 6 ist die senkrechte Linie, und die Hälfte davon 3. 3mal 19 macht 57, als den Inhalt oder die Fläche des Dreyecks.

Bey einer vierseitigen Figur, davon keine Seite mit der andern parallel ist (Trapezoides,) mißt man die Diagonallinie, oder die Distanz von einem Winkel zum entgegenstehenden. Nachher mißt man die beyden senkrechten Linien, addirt dieselben, nimmt die Hälfte, und multiplicirt sie durch die Diagonal- oder Querlinie von einem Winkel zu seinem entgegenstehenden.

Z. B. Die Querlinie ist 20; die eine der senkrechten Linien 6, und die andere 8; dieses zusammen addirt, macht 14; die Hälfte davon 7, durch 20 multiplicirt, giebt 140, als den Inhalt des Trapezoides.

Der Zirkel wird auf eben die Art, wie die regulären vieleckigen Figuren, gemessen, indem man die Hälfte seines Umfanges durch den halben Durchschnitt, oder seinen ganzen Umfang durch ein Viertel des Durchmessers, als die Hälfte des halben Durchschnitts, multiplicirt. Z. B. der Umfang sey 22: so ist die Hälfte davon 11; der Durchmesser 7; der halbe Durchschnitt $3\frac{1}{2}$. Man multiplicirt 11 durch $3\frac{1}{2}$; oder aber 22 durch $1\frac{1}{4}$: so bekömmt

Soll man den Umfang eines Zirkels finden, davon nur der Durchmesser bekannt ist, so muß man sich dieser Regel Detri oder Regel der Verhältnisse bedienen, und sagen, wie sich 7 zu 22 verhält, also verhält sich der gegebene Durchmesser 40 zu $125\frac{5}{7}$, als dem verlangten Umfange des Zirkels. Oder auch, wenn der Umfang eines Zirkels bekannt ist, und der Durchmesser unmöglich zu haben wäre; muß man ihn durch eine Regel, die das Gegentheil der vorigen ist, suchen. Wie sich 22 zu 7 verhält: also verhält sich der Umfang $125\frac{5}{7}$ zu dem gesuchten Durchmesser 40.

Wenn dieser vierte Satz (Terminus) bekannt ist, sucht man, auf vorerwähnte Art, den Inhalt oder die Fläche.

Man könnte auch diese Fläche durch eine einzige Regel Detri finden, wofern nur der halbe Durchschnitt oder der Durchmesser bekannt ist, indem man 14 und 11 zu den ersten Sätzen nimmt, und sagt: 14 verhält sich zu 11, wie das Quadrat 17689 des Durchmessers 133 zu einem vierten Satze, nämlich $3898\frac{1}{2}$, als der Fläche des Zirkels.

Um die Fläche der Ellipse oder eyrunden Linie zu finden, mißt man die beyden Aren; addirt ihre Summe, nimmt davon die Hälfte, und multiplicirt sie durch die Hälfte von 7, nämlich $3\frac{1}{2}$.

Z. B. Die erste Are 35. Die zweyte Are 50. Diese beyden Zahlen addirt, machen 85. Die Hälfte davon, nämlich $42\frac{1}{2}$, durch $3\frac{1}{2}$ multiplicirt, giebt $133\frac{1}{2}$, als den Umfang eines der vorgelegten Ellipse gleichen Zirkels.

Auf eine andere Art. Nachdem man die beyden Durchmesser durch einander multiplicirt hat, zieht man aus diesem Producte die Quadratwurzel, da sich alsdann diese Wurzel wie der Durchmesser eines gleichen Zirkels mit dem Inhalte der Fläche verhält.

Was die krummen irregulären Figuren betrifft, so müssen sie auf die Art gemessen werden, daß man sie in so viel Dreyecke, als füglich geschehen kann, zertheilt,

und

und die Flächen der Dreyecke, daraus sie bestehen, zusammen addirt, ohne dasjenige, was etwa übrig geblieben ist, in Rechnung zu bringen.

Wenn aber das Land besetzt ist, so muß man die aufgegebene Figur in vier gerade Linien einschließen, welche ein Viereck machen, dessen Inhalt man auf vorbeschriebene Art erfährt. Man muß auch den Inhalt von den Flächen der Dreyecke, die außer der Figur sind, absonderlich zu erfahren suchen, und die Summe der Flächen aller Dreyecke von dem Inhalte des rechtwinkeligen Viereckes abziehen. Der Rest ist der Inhalt der aufgegebenen Figur.

Nachdem ich diese allgemeinen Aufgaben angeführt habe: so will ich nunmehr zeigen, auf was für Art man dieselben ausführen müsse.

Der Feldmesser muß mit zehn oder zwölf Stäben versehen seyn, welche unten mit Eisen beschlagen, und ungefähr zwey Fuß lang sind. Das andere Werkzeug, welches ihm sehr nöthig ist, wenn er seiner Ausmessungen recht gewiß seyn will, ist eine Kette, von starkem Eisendrahte gemacht, weil sie sich nicht dehnt. Ihre Länge muß eine Ruthe französischen Maßes, oder vielmehr so gemacht seyn, wie es der Feldmesser für dienlich erachtet. Sie muß an jedem Ende einen ziemlich großen Ring haben, daß der Feldmesser seinen Finger gemächlich durchstecken kann. Wenn sie durch einige unterschiedene Wirbel in Drittheile und Viertheile abgetheilt wird, wird der Feldmesser dadurch die Drittel und Viertel desto leichter erkennen, und sich folglich seltner irren. Es wird ihm vielmal nützlich seyn, eine andere von drey oder vier Schuh bey sich zu haben, um seine Kette, wenn es nöthig ist, zu verlängern, oder sie zu ergänzen, wenn sie zerreißt.

Der Feldmesser muß auch zweyerley Schreibtafeln bey sich haben; die eine von ziemlich starkem Schiefer, woran ein Griffel von Schiefer an einem Faden hängt,

damit

damit er nicht einschneide, wenn er seine Rechnung machet. Die andre muß von Buchsbaum, oder einer andern dergleichen Materie seyn, und einen kupfernen Griffel haben, welche er braucht, die Marken und Scheidungen und den Inhalt des Stück Landes, das er gemessen hat, aufzuschreiben. Er muß zwey Leute bey sich haben; einen; der vor ihm hergehet, die Kette schleppt und die Stäbe einstecket; der andere muß derjenige seyn, der sein Land messen läßt, oder jemand an seiner Stelle, welcher dem Feldmesser die Gränzen des besagten Stückes anweisen muß.

Der mit seinem Werkzeuge und zwey Leuten versehene Feldmesser, muß sich, ehe er anfängt, genau nach der Art der Ausmessung des Ortes, wie lang die Kette seyn soll, wie viel Ruthen der Acker desselben Landes, und wie viel Schuhe die Ruthe hält, erkundigen. Denn, wie oben gesagt worden, so viel Länder, so viel verschiedene Maße. Er muß sich auch an das eine Ende des Stück Landes, das er messen will, stellen, und seine Stäbe im Gurte auf der linken Seite, und sein Winkelmaß auf der rechten Seite hängen haben. Er muß seinen Meßstab einstecken, und sein Winkelmaß darauf stellen, seine Stäbe einem von seinen Gehülfen geben, und mit gebücktem Kopfe durch sein Winkelmaß die Länge und Breite des Stücks, das er messen will, absehen. Wenn das Stück viereckig, oder von keinem allzugroßen Umfange, ist, so braucht er kein Winkelmaß, sondern nur die Kette und die Stäbe. Sein Gehülfe trägt die Stäbe, und der Feldmesser behält das eine Ende der Kette, und giebt das andere dem Gehülfen, der voraus gehet, und seine Stäbe bey jedem Ende der Kette einstecket, so daß sie alle beyde auf diese Art arbeiten. Der Helfer gehet voraus, hält die zehn Stäbe in seiner linken Hand, und läßt den eilften dem Feldmesser, der ihn an dem Orte einsteckt, wo er seine Messung anfängt, wenn er nicht lieber seinen Stock da lassen will.

Der

Der Gehülf des Feldmessers hält das eine Ende der Kette am Ringe mit dem mittelsten Finger der rechten Hand, steckt einen Stab in die Erde, welchen die linke Hand der rechten giebt, beym Ende der Kette, die der Länge nach, und scharf angezogen wird. Der Feldmesser, welcher ihm nachgeht, hebt den Stab auf, den sein Gehülf in die Erde gesteckt hat, worauf der Gehülfe seinen Weg fortsetzt, die Kette immer weiter schleppt, und am Ende derselben einen Stab einstecket, welchen der Feldmesser, wie den ersten, aufhebt; und also fahren sie fort, der eine mit Fortschleppung der Kette und Einsteckung der Stäbe, und der andere mit Aufhebung derselben, bis der Feldmesser alle Stäbe gesammelt hat, welches zehn Ruthen seyn werden. Es ist leicht daraus zu urtheilen, daß der Acker den man mißt, zehn Ruthen in der Länge hat. Wenn dieses geschehen ist, gehen sie an das andere Ende dieses Stückes, und machen es wie zuvor; oder der Feldmesser, wenn er die Länge des Stückes gemessen hat, mißt auch die Breite desselben, so hat er nicht nöthig, auch die andere Länge und Breite zu messen, wenn er durch sein Winkelmaß erkannt hat, daß das Stück viereckig ist; es wäre dann, daß er recht gewisser gehen, und demjenigen zu Gefallen, der ihm die Arbeit aufgetragen hat, die beyden Längen und Breiten absonderlich messen wollte. Wenn also das Stück Landes von einem Ende zum andern auf allen Seiten zehn Ruthen hat: so wird, wenn man eine Seite durch die andere, nämlich zehn durch zehn multiplicirt, die ganze Summe der Quadratruthen hundert seyn, und 100 Ruthen machen einen Acker. Also urtheilt der Feldmesser, daß dieser Ort einen Acker hält. Wenn aber das Land breiter und länger wäre, als zehn Ruthen ins Gevierte: so messen sie weiter fort, und rechnen das übrige, was sie mit ihrer Kette gemessen haben, zu hundert Ruthen auf einen Acker. Dieses ist ein leichtes Mittel, die kleinen und viereckigen Felder zu messen, und dabey

bey bedarf man keines Winkelmaßes. Ist das Stück Land von einem großen Umfange, und hat auf allen Seiten gerade Linien: so muß der Feldmesser sein Winkelmaß gebrauchen, welches er an einem Ende des Stücks auf seinen Meßstab setzt, und durch die Visiere das andere Ende des Stücks absieht, wenn es das Gesicht und die Lage des Landes erlauben, oder auch nur so weit, als sein Gesicht trägt; und an den Ort, wohin die Linie seines Winkelmaßes sieht, schickt er seinen Gehülfen, oder jemand andern hin, und läßt eine Stange oder sonst etwas auf eine Weite stecken, daß sie der Feldmesser von dem Ende des Stücks, wo er seinen Stand genommen hat, sehen kann; auch etliche an verschiedenen Orten der ersten gerade gegen über, wenn das Stück Land so groß ist, daß eine Stange nicht zureicht. Diese also gesteckte Stangen dienen dem Feldmesser zum bessern Fortgange seiner Arbeit, weil das Stück dadurch in verschiedene gleiche Theile abgetheilt ist. Wenn es ein dichtes Holz ist, das man messen lassen will: so muß der Feldmesser einen so breiten Weg durch Holzhacker in diesem Holze durchhauen lassen, darauf er und sein Gehülfe gemächlich gehen können. Ist es ein weitläuftiges Holz, wo Baumstämme stehen: so können die großen Bäume statt der Stangen dienen. Ist es nicht groß, kann man sie entbehren. Wenn die Absteckung geschehen ist, giebt der Feldmesser seinem Gehülfen zehn Stäbe, und behält den eilften für sich. Anstatt dieses eilften Stabes kann er auch seinen Stock gebrauchen.

Weil alle Ländereyen nicht einerley Figur haben, so kann auch die Ausmessung nicht einerley seyn; daher muß man merken, daß fast alle Orte, so wohl in der Länge als Breite, ungleich sind, und es von allen Arten der Figuren, auch der irregulärsten, giebt; ja einige davon sind in den andern eingeflickt. Diese richtig zu messen, muß man sie in Vierecke bringen. Die Messung des Viereckes ist leicht; man darf nur die eine Seite durch

die andere multipliciren; z. B. die Seite des Landes sey zehn Ruthen ins Viereck, so multiplicirt man diese zehn Ruthen durch zehn, so findet man hundert. Hundert Ruthen machen in Frankreich einen Acker.

Wenn der Feldmesser, nach geschehenem Vermessen, findet, daß das Feld länger als breit ist, gleichwohl aber beyde Längen und beyde Breiten gleich hat: so darf er, um dieses Feld zum Viereck zu machen, nur die Länge durch die Breite, das ist, die Ruthen der Länge durch die Ruthen der Breite, multipliciren. Z. B. Wenn der Feldmesser in der Länge eines Feldes 25 Ruthen findet, und in der Breite 4 Ruthen, so multiplicirt er 25 durch 4, und spricht: 4 mal 25 macht 100; also hält dieses Feld 100 Ruthen; und ist folglich ein Acker zu 100 Ruthen für einen Acker, und 18 Schuh für eine Ruthe.

Hier ist eine Aufgabe, welche bequem und ganz gemein ist. Es sey ein Feld von einer unregelmäßigen Figur, das gemessen werden soll: so theilt man die unregelmäßige Figur in eben so viel Dreyecke, als sie Seiten hat, weniger zwey, und mißt jedes Dreyeck nach den oben angegebenen Regeln.

Ist ein Gehölz, ein Sumpf, ein Stück Land, wozu man nicht kommen kann, zu messen: so nimmt man, vermittelst des Halbzirkels, und des mit Dioptern versehenen beweglichen Lineals, die Winkel des Umfanges auf, und mißt die Seiten von einem Winkel zum andern. Als:

Der erste Winkel sey	154	
— zweyte — —	120	
— dritte — —	132	30
— vierte — —	125	
— fünfte — —	161	30
— sechste — —	80	
— siebente — —	27	
	900	

Die

Die erste Linie			
A sey	= = = = = = = =	12 und	5
B —	= = = = = = = =	4	4
C —	= = = = = = = =	8	3
D —	= = = = = = = =	13	4
E —	= = = = = = = =	7	2
F —	= = = = = = = =	5	1
G —	= = = = = = = =	7	5

Nachdem man sich den Gehalt seiner Winkel und Seiten aufgeschrieben hat, zeichnet man zu Hause auf dem Papier eine dem Gehölze, Sumpfe ꝛc. ähnliche Figur, vermittelst des Halbzirkels, Zirkels, in gleichen Theilen, welche anstatt des verjüngten Maßstabes und Lineals sind. Alsdann mißt man durch Hilfe eben desselben Maßstabes seine Figur, so bekömmt man den Inhalt seines Stückes Land, wofern man nämlich seine Winkel und Seiten mit Fleiß aufgenommen und genau nachgezeichnet hat. Hiebey ist zu merken, daß man die Summe der Winkel so oftmal 180 gelten lassen muß, als Dreyecke sind. In den vorgelegten Fällen sind deren 5, welche 900 geben. Nimmt man endlich alle diese angemerkten Flächen zusammen, so wird man die Summe finden, welche die völlige Fläche der ganzen ungleichen Figur giebt.

Wenn die Seiten eines Feldes nicht recht gerade oder senkrecht sind, so nimmt man sie doch in der Praxi als gerade und senkrecht an, in so fern man urtheilt, daß der daraus entstehende Irrthum nicht allzu wichtig sey.

Dieses ist ungefähr dasjenige, was ein Ackermann vom Feldmessen wissen muß. Kömmt ihm etwa eine wichtigere Ausmessung vor, so thut er wohl, wenn er sich bey den Oberfeldmessern Raths erholt.

Vermittelst des Pantometers lassen sich fast alle Operationen des Feldmessens ganz füglich verrichten.

Wenn in dem Felde, das man messen soll, ein anderes eingeschlossen ist: so muß man zuvörderst alles zusammen, und hernach das eingeschlossene absonderlich mes-

sen, und dessen Inhalt von dem ganzen Felde abziehen. Was übrig bleibt, giebt die Fläche des Gesuchten.

Ich will hier noch einige Anweisungen über die Rechenkunst der Feldmesser hinzu fügen.

Wenn man Schuhe und Zolle mit Ruthen zu multipliciren, oder durch Ruthen, Schuh und Zolle zu dividiren hat: so muß man, um sich die Operation bequemer und zur Reduction leichter zu machen, alles auf die kleinste Gattung bringen, indem man die Ruthen durch 6 multiplicirt, wofern sie von sechs Schuh ist, um Schuhe daraus zu machen, und die Schuhe durch 12, um Zolle daraus zu machen. Alsdann multiplicirt und dividirt man auf gewöhnliche Art. Z. B. 6 Ruthen, 5 Schuh und 3 Zoll, durch 4 Ruthen, 2 Schuh und 2 Zoll multiplicirt, giebt 495, und diese mit 314 multiplicirt, 155430.

Eine Zahl gegebener Zolle und Schuhe zu Schuhen und Ruthen zu reduciren. Sind es Zolle in der Länge, so dividirt man die Zahl durch 12. Also 495 obige Zolle machen 41 Schuh und 3 Zoll; wären aber die Zolle in Fläche angegeben worden, so müßte man durch 144 dividiren; solchergestalt machen obige 155430 alsdann 1079 Quadratschuh, und es bleiben 54, oder $\frac{3}{8}$ Quadratschuh übrig. Will man die Schuhe zu Ruthen reduciren, und die angegebenen Schuhe sind Schuhe in der Länge: so dividirt man sie durch 6; obige 41 Schuh geben alsdann 6 Ruthen und 5 Fuß. Sind die angegebenen Schuhe hingegen Schuhe in Fläche: so dividirt man sie durch 36, und obige 1079 Schuh machen alsdann 29 Ruthen, und es bleiben 35, welche beynahe eine Ruthe ausmachen, übrig.

Bey dem Feldmessen multiplicirt man auch durch Aliquoten, d. i. Zahlen, welche verschiedenemal genommen, in einer größern Zahl gerade aufgehen.

Wenn ich z. B. 6 Ruthen, 5 Schuh und 3 Zoll, durch 4 Ruthen, 2 Schuh und 2 Zoll zu multipliciren habe: so multiplicire ich 4 durch 6, und bekomme

24, nehme die Hälfte von 4, 2, 2, und nachher das Drittel.

	6	5	3	
	4	2	2	
24				
2	1	1		
1	2	8	8	
	1	1	1	
2	1			
Ruthen	29	5	10	9

Nachher nehme ich das Achtel dieser letztern Zahl; und endlich, um 2 und 2 durch 6 zu multiplicíren, nehme ich das Drittel, und das Zwölftel dieses Drittels.

Vom Ausziehen der Quadrat-Wurzel.

Da die von den Meßkünstlern (Geometern) vorgeschriebene Methode, die Quadratwurzel auszuziehen, langweilige und schwere Ausrechnungen erfordert: so habe ich den Landmessern einen Gefallen zu erzeigen geglaubt, wenn ich ihnen eine Methode vorlegte, wozu nichts weiter, als ein zweymaliges Dividiren nach gewöhnlicher Art gehöret, und wovon überdies die eine Division nur mit einer einzigen Ziffer, oder höchstens mit zwey, geschieht.

Einige Beyspiele werden die Art des Verfahrens hiebey begreiflich machen.

Man verlangt die Wurzel von 8. 06. 50. 32. 01.

A. Man theile allemal die gegebene Zahl in Classen, von der Rechten gegen die Linke zu, und gebe jeder 2 Ziffern.

B. Man nehme die Wurzel der ersten Classe zur Linken; nämlich 2.

C. Das Quadrat dieser Wurzel, nämlich 4, ist um 4 kleiner, als 8.

D. Zu diesem Deficienten setzt man so viel Ziffern, als Classen sind, weniger eine: so bekömmt man 40650.

E. Man nimmt die Differenz zwischen 4, als dem Quadrat der Wurzel, und 9 dem nächst größern Quadrat, nämlich 5.

F. Durch diese Differenz theilt man die vorhergehende Zahl. Der Quotient ist 8130.

G. Vor diesen Quotienten sezt man die obige Wurzel, 28130.

H. Durch diese Zahl dividirt man die gegebene Zahl. Der Quotient ist 28670.

I. Man addirt die Hälfte der Differenz dieser zwo Zahlen zur kleinern; nämlich 270 zu 28130: so bekömmt man 28400. Da man aber, wenn man, zur Probe, diese Zahl quadrirt, das Quadrat etwas zu groß findet, so nimmt man eins davon ab, und bekömmt alsdann 28399, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

1. 07. 64. 00.

B. 1 ist die Wurzel der Classe zur Linken.

C. Ein Deficient ist hier nicht.

D. Man nimmt die folgenden erforderlichen Ziffern 076.

E. Die Differenz des Quadrats 1, zum folgenden Quadrat 4; ist 3.

F. Dividirt 076 durch 3. Der Quotient ist 025.

G. Sezt vor diesen Quotienten die Wurzel: so hat man 1025.

H. Dividirt durch diese Zahl die aufgegebene: so ist der Quotient 1050.

I. Addiret die Hälfte der Differenz zu 1025: so bekömmt man 1037, als die gesuchte Zahl.

Noch ein ander Exempel.

9. 27. 32. 43. 04.

B. Die Wurzel von 9 ist 3.

C. Es ist hier kein Deficient.

D. Man nimmt die 4 folgenden Ziffern 2732.

E. Die

E. Die Differenz der Quadrate zwischen 9 und 16 ist 7.
F. Dividirt 2732 durch 7. Der Quotient ist 0390.
G. Setzt die Wurzel vor, 30390.
H. Dividirt durch diese Zahl die gegebene. Der Quotient ist 30514. *)
I. Addirt die Hälfte der Differenz, so ist 30452 die gesuchte Zahl.

Hiebey ist zu merken: 1. Wenn bey geendigter Operation etwas übrig bleibt, so macht man daraus einen Bruch, wovon dieses übrig gebliebene der Zähler ist, und um den Nenner zu haben, dupliret man die gefundene Wurzel, und addirt eins dazu. 2. Wenn man die Hälfte nicht bey der Operation I. nimmt, rechnet man das Halbe nicht.

Durch eine ähnliche Methode läßt sich auch eben so leicht die Kubikwurzel ausziehen.

Exempel.

43. 241. 792.

A. Man theilt die gegebene Zahl in Classen von der Rechten gegen die Linke zu, und giebt jeder 3 Ziffern.
B. Man nimmt die Wurzel des Kubus der Classe zur Linken; nämlich 3.
C. Der Kubus dieser Wurzel, ist um 16 kleiner, als 43.
D. Zu diesen 16 setzt man so viel folgende Ziffer, als Classen sind, weniger eine: 1624.
E. Man nimmt die Differenz zwischen den kubischen Zahlen 27 und 64: nämlich 37.
F. Dividirt 1624 durch 37. Der Quotient ist 44.
G. Setzt vor diese Zahl die erstgefundene Kubikwurzel, so bekömmt man 344.
H. Das Quadrat dieser Zahl ist 118236.
I. Dividirt durch dieses Quadrat die gegebene Zahl. Der Quotient ist 365.

*) Im französischen Original steht hier aus Versehen die Zahl 30390; ich habe aber beym Nachrechnen gefunden, daß es 30514 heißen müsse. B.

K. Das Drittel der Differenz dieser Zahl zu obigen 344 addirt, giebt 351, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

7. 976. 023. 992.

B. Wurzel 1.
C. Deficient 6.
D. Zusetzung der 3 folgenden Ziffern, 6976.
E. Differenz der Kuben, 7.
F. Dividirt. Der Quotient ist 997.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 1997.
H. Quadrirt; 3988009.
I. Dividirt. Der Quotient ist 2000.
K. Das Drittel der Differenz zur kleinern Zahl addirt, giebt 1998, als die gesuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

350. 062. 735.

B. Wurzel 7.
C. Deficient 7.
D. Zusetzung der 2 Ziffern; 706.
E. Differenz der Kuben, 169.
F. Dividirt. Der Quotient ist 44.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 704.
H. Quadrirt; 495616.
I. Dividirt. Der Quotient ist 706, wovon die Differenz 0 ist.

Noch ein ander Exempel.

3. 259. 592.

B. Die Wurzel von 3, ist 1.
C. Der Deficient 2.
D. Zusetzung, 225.
E. Differenz der Kuben, 7.
F. Dividirt; 32.
G. Die Wurzel vorgesetzt; 132.
H. Quadrirt; 17424.
I. Dividirt. Der Quotient ist 187.

K. Das

K. Das Drittel der Differenz zu 132 addirt, giebt 150, als die gesuchte Zahl.

Zum Bruche nimmt man die Differenz zwischen der gegebenen Zahl, und dem größten Kubus dieser Zahl, deren Wurzel man gefunden hat. Diese Differenz ist der Zähler des Bruches. Zum Nenner macht man eine Summe aus der Wurzel dreymal genommen, und ihrem Quadrat dreymal genommen, nebst eins. Wäre demnach die Differenz 35, so ist dieses der Zähler, und dreymal die Wurzel 20, nebst dreymal ihr Quadrat 400. und 1, das ist: 1261, ist der Nenner; und der Bruch $\frac{35}{1261}$.

Noch ein ander Exempel.

48. 627. 125.

B. Kubikwurzel, 3.

C. Deficient, 21.

D. Zusetzung, 2162.

E. Differenz der Kuben, 37.

F. Dividirt. Der Quotient ist 58.

G. Die Wurzel vorgesetzt; 358.

H. Quadrirt; 128164.

I. Dividirt. Der Quotient ist 379.

K. Das Drittel der Differenz addirt, giebt 365, als die gesuchte Zahl.

* Wahrer Nutzen von geometrischer Aufnahme der Landgüter und derselben Pertinenzien: st. im 14. St. der schles. ökonom. Sammlungen, Bresl. 1775, 8. S. 497—514.

Des Durchl. Herzog Carls zu Braunschweig Instruction für die Subdelegatos, bey Fürstl. General-Landes-Vermessungs-Commission, d. d. 28. Nov. 1755: st. in D. G. Schrebers neue Sammlung ꝛc. VII. Th. Büzow und Wism. 1764, gr. 8. S. 523—588.

Eb. Dess. Verordnung, die bey der Landesvermessung angeordneten Gräben an den Feldern, Wiesen und Wegen, auch gesetzten Gränz- und Wannensteine betreffend, d. d. 19. Jan. 1757: st. im 164 St. der Lpz. Samml. 1759, 8. S. 668—670.

Untersuchung über den rechten Grund zur gleichen Eintheilung der Ackerstücke an gewissen Orten in Schweden überhaupt, und besonders in Smaland: st. im 2. Th. des schwed. ökonom. Wo-

chenbl. für den Apr. May und Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 43. S. 196—212.

Erinnerung über die vorhergehende Untersuchung: st. im 3. Th. desselben, Art. 93. S. 391—394.

Gedanken über die Aeckerumlegung in den Dörfern, und deren Theilungsgrund in Schonen: st. eb. das. Art. 98. S. 407—423.

Etwas aus der Förstervechenkunst, von *I. C. B.* st. im X B. des allgem. Forstmag. Frf. u. Lpz. gr. 8. 1769. S. 161—174.

Nouvelle instrument d'Ichnographie, pour lever les plans, terriers &c. de campagne, sans se servir d'échelle, ni calcul, ni mesurage, dès qu'on a trois ou quatre points levés, par M. *Antoine*: st. n. 1 K. T. im Journ. œconom. Mars 1760. S. 109—111.

Andr. Auer disquisitio problematis mathematici: „Mensurare & distribuere sylvam aut paludem inaccessibilem & imperspicuam meliori modo, vel in partes æquales vel datæ proportionis & ostendere, ad quantam magnitudinem hoc effici, & quantum vel calculo debite & exacte finito sic a veritate aberrari possit, adhibitis instrumentis geometricis aut non," quam præmio Jablonowskiano societas physica Gedanensis adscivit 1766, d. 19. Martii. Hrn. Andr. Auer Abhandlung über die geometrische Aufgabe: „Einen unzugänglichen und undurchsichtigen Wald oder Morast auf die beste Weise auszumessen, und denselben entweder in gleiche Theile, oder in Theile nach gegebener Verhältniß, zu theilen; ferner, bis zu welcher Größe dieses möglich sey, zu zeigen, und wie weit man bey der genauesten Berechnung dennoch von dem wirklichen Gehalt abweichen könne, es sey, daß man mit oder ohne geometrische Werkzeuge arbeite;" welcher von der Naturforschenden Gesellschaft in Danzig 1766, d. 19. Merz, der Fürstl. Jablonowskische Preis zuerkannt worden. Aus der lateinischen Urschrift übersetzt. Lat. und Deutsch. Danzig, 1767. 4. 4 B. nebst 2 K. T. Die Frage ist, eine Figur in Grund zu legen, deren Gränzen man nur sehen, aber nicht dazu kommen kann. Herr Auer mißt also vor der Figur eine Grundlinie, mit dieser verbindet er andere Standlinien um die Figur herum, aus deren Enden er nach den Gränzen der Figur, und nach den benachbarten Standpuncten visiert, und nach so ausgemessenen Winkeln, und der gemessenen Grundlinie, andere Linien trigonometrisch berechnet, welche die Gränzpuncte der Figur bestimmen. Die Verzeichnung räth er, anstatt des Transporteurs, durch Dreyecke, deren Seiten man berechnet hat, zu machen.

ac. Faggot liefert in seiner Beschreibung vom Kirchspiele Perna, im 12. B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1750. S. 265. f. vornämlich eine Einrichtung einer Landmesser-Commission zur Ausmessung Finnlands.

L'Arpenteur forestier, ou methode nouvelle de mesurer, calculer & construire toute sorte de figures, suivant les principes geometriques & trigonometriques, avec un traité d'arpentage, appliqué à la reformation des forêts, tres-utile tant aux Arpenteurs & Géographes qu'aux Marchants & proprietaires de bois. Par Mr. *Guiot*. à Paris, 1764. 8. 179. S.

Von Fehlern beym Feldmessen, von A. G. Kästner: st. im 15. B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1753. S. 131—140.

Beschrei-

Beschreibung von Hrn. Jonathan Sissons neu erfundenem Meß-Instrument, um Felder damit zu messen: st. n. der Abbild. in Ed. Laurence aus dem Engl. übers. Pflichten eines Verwalters Leipz. 1751. 8. S. 116—126.

Praxis Geometriae, worinnen nicht nur alle bey dem Feldmessen vorkommende Fälle mit Stäben, dem Astrolabio, der Bousole und der Mensul, in Ausmessung einzeler Linien, Flächen und ganzer Reviere, welche, wenn deren etliche angränzende zusammen genommen, eine Landcharte ausmachen, auf ebenen Boden und Gebirgen, wie auch die Abnehmung der Höhen und Wasserfälle, nebst beygefügten praktischen Handgriffen, deutlich erörtert, sondern auch eine gute Ausarbeitung der kleinsten Risse, bis zum größten, mit ihren Nebenzierrathen treulich communiciret werden, von J. F. Penther 5te Edition Augsp. 1753, f. 1 Alph. 3 B. nebst 25 K. T. Zugabe zur Praxi Geometriae, 14 B. und Taf. 26—39.

Der sicher- und accurate Gränz-Land- und Forst-Renovator, oder deutlicher Wegweiser, wie 1) eine figurirte Gränz-Stein- und Waydbeschreibung über ein jede Gemarkung zu verfertigen; 2) eine recht vollkommene Renovation anzustellen, und in ein geometrisch und figurirtes Lagerbuch zu redigiren; 3) eine gründliche Widerlegung derjenigen irrigen Meynung, so behaupten wollen, daß die wagrechte Messung der Berge berechnet, mithin der horizontale Inhalt für das rechte Product gehalten werden solle; 4) wie die Waldungen zu messen; 5) eine denen Herrschaft- und Communen höchst nöthig und nützliche Instruction, wie auf eine ganz leicht und geschwinde Art alle gemessene und in Grund gelegte Waldungen probirt; dadurch nicht allein sowohl die Accuratesse als Fehler, sondern auch die Capacität eines zu dergleichen Verrichtungen gebrauchend oder sich angebenden Geometrae sogleich erkundigt werden kann; wobey 6) auch die von denen Geometris gebrauchend unterschiedliche Arten beym Forstmessen; endlich auch 7) die Fehler, so aus Veränderung der Winkel entspringen, angezeigt werden; letztens folgt 8) eine kleine Erinnerung wegen Examinirung der Feldmesser; und 9) von der 16 und 10 theiligen Meß- und Berechnung, eine unvorgreifliche Meynung; wie auch 10) in aller Eil, ohne Circul und Lineal, ein Winkelmaß zu machen. Alles sowohl denen Herrschaft- und Unterthanen, als auch Forstmeistern, Beamten, Commissariis, Renovatoribus und Geometris zum Dienste und Nachricht durch 7 Demonstrationes in Kupfer vorgestellt und in Druck befördert von Ge. Eph. Rieckhern. Stutg. 1734. 4. 2 B.

Mathematische Anfangsgründe der Arithmetik und Geometrie, insofern solche denjenigen, die sich dem höchstnöthigen Forstwesen auf eine vernünftige und gründliche Weise widmen wollen, zu wissen nöthig sind, herausgegeben von Joh. Ehrenfr. Vierenklee. Lpz. 1767. 8. 12 ½ B. u. 11 Kupfert.

Die wichtigen Vortheile, welche die Landesvermessungen einem Staate gewähren, von Chr. Heinr. Wilken: st. in D. G. Schrebers neuer Cameralschr. VI. Th. Halle, 1766. gr. 8. Seite 558—627.

Die

Die Verbesserung des Staats aus mathematischen und ökonomischen Gründen; oder vollständiger Unterricht von Landesvermessungen, und daher entstehenden vortheilhaftern Einrichtung der allgemeinen Landesökonomie und des Cameralwesens, worin gezeigt wird, wie alle Felder überhaupt ohne den Gebrauch eines Instruments zu vermessen, zu vertheilen, durch eine ganz andere Einrichtung zu verbessern, und die Karten darüber zu verfertigen sind; alles aus richtigen Grundsätzen nach der besondern Beschaffenheit eines Staats also hergeleitet, daß sowohl der Landesherr die wichtigsten Vortheile daraus ziehen, als auch der Nahrungsstand der Unterthanen befördert, und das ganze Land in einen blühenden Zustand gesetzt werden möge; aus den besten Landvermessungsanstalten und vielfältigen Erfahrungen zusammengetragen, erweitert und verbessert durch eben Denselben Frkf. u. Lpz. 1765, 4. 4 Alph. 14 B. nebst 8 K. T.

Die Vermessung der Grundstücke in der Ferne; oder geometrisch-practische Anweisung, wie solche Grundstücke, zu welchen man so wenig nach Gefallen kommen, als sie übersehen kann, z. B. Brüche, Moräste, undurchsichtige Wälder u. d. gl. am allergenauesten, kürzesten und leichtesten aufzunehmen, auszumessen, und zu vertheilen sind, von eben Demselben; eine Abhandlung über die fürstl. Jablonowskische Preisaufgabe aus der Erdmeßkunst, „einen unzugänglichen und undurchsichtigen Wald oder Morast auf die beste Weise auszumessen, u. s. w.“ welcher das Accessit in der geometrischen Classe von der naturforschenden Gesellschaft in Danzig den 19. März 1766 ertheilet worden. Arte & Labore. Danzig. 1767, 4, 4 B. n. 1 K. T.

Acker-Messer, Feldmesser, Landmesser, Lat. Mensor, oder Agrimensor, und von einigen auch Bodo oder Bolo genannt, Fr. Arpenteur, ist ein Mann, welcher sich auf denjenigen Theil der Meßkunst, welcher die Flächen zu messen lehrt, gelegt hat. Er bestimmt demnach den Umfang der Länder und Grundstücke nach Aeckern, Hufen oder Morgen, und weiset die Vermessung an, welche jedem Eigenthümer eines Grundstücks gehört. Es giebt geschworne Feldmesser. Jedes Forstamt hat seine eigene Personen, welche die Gehölze ausmessen.

Acker-Messer, ist eine neue Art eines Pfluges, welche der Marquis del Borro im Mayländischen ungefähr im Jahre 1713, bey Gelegenheit eines großen Viehsterbens, erfunden hat, und so eingerichtet ist, daß ein Mensch solchen leicht auf der Erde vor sich hinschieben, und das Vieh dabey ersparen kann, der Acker aber gleichwohl besser umgewendet wird, als mit dem gemeinen

Pfluge. Es besteht diese Maschine, (siehe Fig. 8.) aus drey Hauptstücken, als 1) aus einem Gestelle A, oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mäßigen Rädern aa geht, vorn aber auf zwey beweglichen Füssen bb ruht, die unten mit Eisen geschuht sind, und zwo Spitzen haben, vermittelst deren der Wagen leichter fortgeschoben werden kann, indem solche Spitzen in den Boden einstechen, und durch dergleichen Stemmung das vor sich Hinschieben des Wagens mächtig befördern. 2) Aus der Rüstung B, welches zwo große Keulen oder Schlägel cc mit ihrem Zugehör sind, wodurch man die Spaden und scharfen Eisen, mit welchen das Erdreich von Stoß zu Stoß zerstückt wird, in die Erde hinein treibt. 3) Aus dem Geschirr, oder Eisen-Geräthe C, in dessen Anordnung das Hauptkunststück der ganzen Maschine beruht.

Den Gebrauch und Nutzen dieses Instruments können am besten nachfolgende Urtheile erklären, die von Personen gefällt worden, welche die Application dieser Maschine selbst mit angesehn, und deren Vortheil genau untersucht haben. Also berichtet davon Don Luigi Ruggiero an Don Piedro Visconti, den Großkanzler zu Mailand: „Es sey das Instrument auf Art eines klei„nen Handwagens, mit zwey Rädern, gemacht, damit „es desto leichter fortzuschieben sey. Es bestehe aus ei„nem Gestelle von steineichenem Holze, und habe an „der Spitze sechs eiserne Spaden, welche mit ihren be„weglichen Angeln wohl zugerichtet sind. Oben hinein „wären zwo Keulen von hartem Holze, welche, wenn „sie erhoben werden, auf die Achse, woselbst oberwähnte „Spaden in einander gefügt sind, schlagen, und da„durch verursachen, daß dieselben in das Erdreich ein„dringen. Diese Spaden brechen das Erdreich mit „großer Behendigkeit; und man kann sogar Weibs„bilder damit arbeiten lassen, weil es leicht zu führen „und zu bewegen ist ꝛc.“ Ferner schreibt auch hievon

von an oben gedachten Herrn Großkanzler, der Ingenieur Johann Ruggiero, folgendes: „Es ist zu He„bungen, Stoßungen, Keilungen verfertigt, und wird „mit solcher Leichtigkeit und Einfalt gehoben, daß es zu „verwundern ist, wenn man seine Geschwindigkeit und „die Kräfte seiner Wirkung betrachtet, welche schier von „zwo Ellen an der Spitze, sechs Zoll an der Breite, „und eben solcher Tiefe bey jedem Striche ist. In einem „Augenblicke hebt es wunderbarer Weise das Erdreich, „und indem es solches weiter vor sich stößt, wirkt es „wie ein Grabscheit, als wenn mehrere Menschen acker„ten, und das Erdreich zugleich umwälzten. Ferner „hat dieses Instrument mächtigere und kräftigere Wir„kungen, wenn das Erdreich hart, trocken und auch ge„froren ist, da man solches durch keine Maschine, und „weder durch Grabscheit noch Pflug, spalten kann. „Alsdann wirkt es wunderbar, indem es in einem Au„genblicke starke Erdklößer, beynahe zwo Ellen lang, „und sechs Zoll breit und tief, zertheilt, wie ich durch „die Erfahrung gefunden habe. Wenn das Erdreich „einmal durch diesen Pflug durchgearbeitet wird, so „wird es besser, als wenn es zweymal durchgeackert „würde, weil er das Erdreich erhebt, von sich stößt, „und in kleine Stücke zermalmt über sich wirft. Kurz, „wenn jedem Landmann so viel Feld mit dieser Maschine „zu bearbeiten angewiesen würde, daß er eine Kuh dar„auf halten, und davon zureichende Düngung haben „könnte, so ließe sich alles Feld gleichsam in Gärten ver„wandeln.“ Unter andern Personen aber, die eine besondere Wissenschaft von dem Feldbau in dem mailändischen Staat haben, bezeugt D. Rocco Ricci von der Wirkung dieses Ackermessers, damit er in seinen eigenen Feldern arbeiten lassen, dergestalt: „Ich behaupte dem„nach, daß an der Art, womit dieses neue Instru„ment die Erde umwendet, nichts auszusetzen sey, noch „an der Leichtigkeit des Gebrauchs, welchen ich auch

„für

„für viel vortheilhafter halte, als das Grabscheit, und „daß die daher rührende Arbeit weit besser und gründ„licher, als des Pfluges, sey. Auch glaube ich, daß „kein Boden sey, der mit diesem Instrumente nicht kön„ne umgearbeitet werden, in Ansehung der gewaltigen „Macht, mit der die Eisen getrieben werden, und der „Leichtigkeit mit welcher man zwo Ellen in der Länge „mit einem Stoß umgewendet ꝛc.“

So sehr man dieses Werk in Italien gelobt hat, so meynen doch unsere deutsche Landwirthe aus der Erfahrung gefunden zu haben, daß es sich nicht in allem Erdreiche ohne Unterschied wohl und nützlich gebrauchen lasse, sondern nur auf flachem Lande, und in trocknem Erdreiche, wowider aber die beglaubigten Zeugnisse der Italiener sind. Uebrigens hat die Borrische Acker-Maschine auch die Unbequemlichkeiten: 1) daß sie kostbar anzuschaffen und zu unterhalten ist; 2) daß sie schwer zu regieren ist, und also den Arbeiter ungemein ermüden muß.

Kostbar ist sie 1) anzuschaffen. Wer bedenkt, daß Wagner und Schmied dabey viel Arbeit finden, indem 55 Stück in der Beschreibung benannt werden, wovon die meisten doppelt zu rechnen; 2) daß 8 Messer von gegossenem Eisen dazu gehören, und sowohl das Holz- als auch Eisenwerk von ziemlicher Stärke seyn muß; der wird leicht begreifen, daß diese Maschine unter 40 bis 50 Reichsthaler nicht zu haben ist, welches für einen Bauer ein sehr kostbares Werk wäre. 3) Zu unterhalten fällt sie auch kostbar. Die vielen eisernen Bänder, Haken, Bolzen, Ringe, Federn, Spitzen ꝛc. nutzen sich bey der Bewegung stets ab, und muß daran stets zu bessern seyn. Beschwerlich mag sie auch zu regieren seyn; denn, obwohl davon gerühmt wird, daß die Bewegung mit wenig Kraft geschehe, und Leute, die sich nur ein wenig dabey übten, geschwinde damit arbeiten könnten, so wird doch das Gegentheil davon aus folgenden Ursachen sehr wahrscheinlich: 1) Wird dazu eine fünffache Bewegung erfordert;

fordert; 1. die Hämmer zu heben; 2. den Bengel, welcher die Grabeisen aufschnellt, nieder zu drücken; 3. das Gitter fallend zu machen; 4. die im Erdreich eingedrückten Füße auszuheben; 5. das ganze Gestelle ½ Schuh fortzuschieben. 2) Bey dieser fünffachen Bewegung muß der Arbeiter α) 4mal ab, und wieder ansetzen. β) kann er nie das eigene Gewicht allein anwenden, sondern muß fast allezeit die Hände und Arme in Bewegung haben. γ) An den Hämmern hat er 60 Pfund zu heben. δ) Die 8 Grabeisen aufzuschnellen, mag wohl eben so viel Kraft erfordern. ε) Wenn er das Gestelle, wie auch die Hämmer und den Bengel heben will, muß er beynahe um eine Elle tief sich bücken, weil die Räder, worauf das Gestelle steht, nur eine Elle im Diameter halten, folglich das ganze Werk nur ½ Elle über der Erde erhoben ist; das Bücken aber pflegt bey aller Arbeit am meisten beschwerlich zu seyn. ζ) Hat man bey Veränderung der Maschine sich wohl vorzusehen, daß die rechte Weite getroffen werde; denn wird unter 6 Zoll das Gestelle gerückt, so fassen die Messer wenig Erde; nimmt man über 6 Zoll, so wird nicht alle Erde gebrochen. η) Weil der obere Theil des Leibes in steter Bewegung ist, und die Arme mit Niederdrücken und Aufheben ohne einige Ruhe sich beschäftigen: so kann leicht erachtet werden, daß des Arbeiters Kräfte dabey in die Länge sehr abnehmen müssen.

Wer im übrigen von dem Gebrauche und der Zubereitung aller besondern Stücke dieser Maschine weitern und genauern Unterricht verlangt, der kann solchen in des Herrn Marchese del Borro Buche antreffen, welches im Italienischen aus 20 Bögen, in gr. 4. und 7 großen Kupfern besteht, und unter folgendem Titel ins Deutsche übersetzt zum Vorschein gekommen ist:

Ausführliche Beschreibung des sogenannten großen ökonomischen Ackermessers, oder nützlichen Pflugschaars, welches der Marchese *Don Alessandro del Borro* erfunden, und zur Verbesserung des Ackerbaues applicirt, auch hierauf, in Beyseyn derer Staatsbedienten

dienten und Ständen des Herzogthums Meyland, probirt, und sodann der berühmte Baumeister in Basel, Hr. Johann Schudi, in Gegenwart und mit Approbation vieler hundert Personen die Probe damit nachgemacht, und folglich dargethan, daß nur eine einzige Manns- oder Weibsperson damit, ohne Hülfe der Pferde, oder andern Horn- und Zugviehes, an allen Orten, und in allerhand Erdreich mit leichter Mühe pflügen, Aecker und Felder bauen könne. Aus dem italienischen zu Meyland gedruckten Originale ins Deutsche übersetzt, auch mit dazu dienl ch und behörigen Kupferfiguren, wodurch angewiesen wird, wie dieses Instrument nachzumachen, versehen. Leipz. 1721, 4. 16 Bög. u. 4 Bögen Kupfer.

Die Borrische Maschine hat Herrn M. Orth, einen Prediger von Regensburg, im Jahre 1740 veranlaßt, ein ähnliches, jedoch wenizer kostbares, und von Unbequemlichkeiten befreytes Ackerinstrument, welches aus der Lehre des Hebels mit wenigen Stücken zusammen gesetzt ist, nur 1 Thaler kostet, und von einer einzizen Person reziert und getragen, damit aber nichts desto weniger der Acker, und zwar ohne Ackervieh, gehörig bearbeitet werden kann, zu erfinden. Die erste Erfindung war diese. Er ließ ein Gestell aus drey Stücken Holz machen, so ungefähr 5 Zoll hoch und 7 Zoll breit war. Das eine Stück ließ er wie eine Achse ausschnitzen, und mit kleinen Rädern versehen; am andern brachte er eine eiserne Spindel mit 2 Grabscheiten an, wie Fig 9 bey C. zeigt; das dritte Stück war in der Achse mit den Rädern eingezapft, und hielt das Gestell zusammen, war aber nur so lang, daß im Zwischenraume die Erde durch die Grabscheite aufgehoben werden konnte. An die Grabscheite brachte er Hebel oder Stiele an, und zwar eingekrümmt, damit sich der Arbeiter, weil die Stiele oder Hebel auf halbe Mannshöhe gerichtet waren, bequem darauf steuren und ruhen, auch bey dem Einstossen der Spaden in das Erdreich mehrern Nachdruck geben könnte, und dabey nicht absetzen dürfte. Als der Versuch damit, wiewohl nicht ohne großen Widerstand der Dienstbothen, gemacht wurde, so entdeckte man folzende Fehler: 1) Könnte das aufgegrabene Erdreich nicht recht

umgeworfen werden, weil zwischen den Spaden und der Achse nicht Raum genug war. 2) Stieß das Stück Holz mit den Rädern E. die abgestochenen Schollen um, daß sie wieder in die vorigen Löcher fielen. 3) Machte das Querstück C, an welchem die Spade befestigt war, im Niedertreten das aufgelockerte Land wieder fest. Dem ersten und andern Fehler wurde aber dadurch abgeholfen, daß das Stück E. verlängert und unten ausgeschweift wurde; ferner wurden die Hauptholzer bey F. mit einer schwachen und weit längern Stange verbunden. Der dritte Fehler ward dadurch gehoben, daß C in der Mitte ausgeschnitten und mit Absätzen DD. versehen wurde. Mit diesem nun verbesserten Ackerinstrumente hat Herr Orth Proben gemacht, die mit vielem Lobe abgegangen, und er selbst in seinen Feldern viele Jahre nachher gebraucht, und in Kosten viel erspart hat, und durch Wohlgerathen der Felder seine Mühe belohnt worden. Wie die ganze Maschine aussehe, kann aus A, und wie der Arbeiter dabey seine Stellung habe, aus B. ersehen werden. Anstatt der Grabscheite, welche von der Spindel abgenommen werden können, hat der Erfinder auch, zu verschiedener Absicht, eine gewisse Art Gabeln, wie bey F. zu sehen ist, angegeben, welche dem Gestelle anstatt der Grabscheite applicirt werden, damit, wenn der Acker im Rühren gegraben und geschlichtet worden, der Ege vorgearbeitet werde. Es greift dieselbe nicht tiefer in das Erdreich, als etwann $2\frac{1}{2}$ Zoll; mit den Gabeln aber kann die Tiefe völlig gewonnen werden, welche bey dem Graben oder Ackern gesucht wird. Quecken, Distel- und Hungerwurzeln, auch anderes Unkraut, welches dem Acker die Kraft entzieht, können fast aus dem Grunde empor gehoben, und hernach durch die Ege desto leichter heraus gezogen werden. Man schüttelt beym Niederdrücken das Gewürzel wohl aus, so wird das Erdreich lockerer; und wenn dieses bey trocknem Wetter geschieht, so kann ein Acker gleich das erste Jahr vom Unkraute mehrentheils gereinigt werden.

An

An diesem Ackerinstrumente wurde, aus Neid und Vorurtheil gegen die alte Art zu pflügen, vieles ausgesetzt, jedoch ward es auch von Einigen als eine nützliche Erfindung gepriesen. Vornämlich aber wurde, nach dem Berichte des 31. St. der Leipziger Samml. S. 662, flg. von einem Gartenliebhaber daran ausgesetzt, daß dieses Instrument in den Gärten nicht wohl könne gebraucht werden, weil die Erde in solcher Arbeit nicht nur dürfte gelüftet, gebrochen und umgeworfen werden, sondern die Erde durch Zerschlagung der groben Schollen rein gemacht, und das Obere mit dem darauf stehenden Unkraute untergekehrt werde. Allein, Herr Orth ist bald entschuldigt, wenn man sagt, er habe dieses Instrument für die Acker- und nicht für die Gartenarbeit erfunden. Vielleicht aber wäre für diesen Mangel Rath zu schaffen, wenn diese Absätze und Spaden zusammen gerückt würden, und um eine gleichförmige Bewegung beyder Spaden zu erhalten, könnten die Hebel derselben mit einem Querholze zusammen gehängt werden. Und weil alle Menschen in beyden Händen nicht einerley Kraft besitzen, könnten beyde Stiele der Spaden durch eine dreyeckige eiserne Gabel zusammen verbunden werden, wodurch die Kraft an dem hervorragenden hölzernen Hebel concentrirt werden könnte. Endlich würde nützlich seyn, wenn in das Holz, woran die Achse der Räder befindlich ist, eiserne Zacken eingeschlagen würden, damit im Fortrücken die noch übrigen hervorragenden groben Schollen vollends zerstoßen werden könnten.

Die erste Probe mit diesem Instrumente war recht wohl gerathen. Man säete auf ein Viertel Feld, Geraischen Maßes, wo im vorigen Jahre Kraut gestanden, (nachdem es in der Rühre mit besagtem Ackerinstrumente umgegraben, hernach aber auf gemeine Weise bestellt worden), ½ Viertel und ½ Maß Gerste; diese wuchs wie ein Rohr hervor; in der Aernde wurden 2 Mandel 10 Garben davon aufgebunden, welche 9 Viertel schöne Gerste,

also fast 18fältig gaben. Diese ist, wie sie von den Dreschern auf den Boden geliefert zu werden pflegt, von allem Gesäme und flachen Körpern gereinigt, und befunden worden, daß dem Scheffel nicht völlig 1 Maß abgegangen, da bey anderer 1½ Maß völlig zu separiren waren. Im Jahre 1741 ward ein Scheffelfeld in der Rühre gegraben, und im Winter mit halben Samen besäet. Die Saat wurde zwar von den Mäusen übel zugerichtet, wuchs aber dennoch im Frühlinge Mannshoch auf, und gab 5 Scheffel, mithin zehnfältig wieder. Wenn man in verwildertem Boden die Stiche nicht weitläuftig macht, und bey trocknem Wetter das Gegrabene mit einer scharfen Ege wohl ausarbeitet, so läßt sich dadurch eben so gut, wie durch das Borrische Ackermesser, das Erdreich klein zermalmen, und solchergestalt das Unkraut eher ausrotten; wenn nur 2 oder 3 Tage nach dem Egen recht warmer Sonnenschein sey. Die Borrische Maschine gräbt zwar in die Länge 2 Ellen, dergleichen sich mit dem Orthischen aus 2 Grabscheiten bestehenden Instrumente nicht bewerkstelligen läßt; jedoch, wenn jedes Grabscheit in der Breite 14 Zoll hielte, in welchem Fall es 16 Zoll Land brechen könnte, so würden beyde, bey jedem Stiche 32 Zoll breit Erde herumgraben, und fehlten an 2 Ellen nur 16 Zoll, oder der dritte Theil; wiewohl dieses in Ansehung der Zeit einzubringen wäre, indem sich mit dieser Maschine weit hurtiger, als mit der Borrischen, graben läßt. Die Borrische macht ein Loch 6 Zoll in der Breite; durch die 2 Grabscheite bey der Orthischen, kann man 8 bis 12 Zoll in der Breite brechen. Jene gräbt 6 Zoll tief; bey dieser, wenn die Absätze daran kurz sind, kann 9 Zoll tief gearbeitet werden; indessen ist in Feldern eine Tiefe von 6 bis 7 Zoll genug. Jene ist unter 40 bis 50 Thalern nicht zu haben; diese kostet in allem 1½ Rthlr. und ist also wohlfeiler als ein Pflug; und würde die Grabscheite in Menge auf dem Eisenhammer bereitet, so könnten die anzuwendenden Kosten

noch

noch geringer seyn. Jene fällt, zu unterhalten, kostbar; bey dieser sind die Grabscheite an einer eisernen Spindel befestigt, daß man sie abnehmen, und die geschwächten Stücke, gleich einem Pfluge, mit wenigen Kosten, beym Schmied erlegen lassen kann. Zu jener wird eine fünffache Bewegung erfodert; bey dieser kömmt nur eine dreyfache vor; 1) die Grabscheite ins Erdreich einzustoßen, 2) die abgestochene Erde umzuwerfen, 3) das Gestell fortzuheben. Der Arbeiter darf dabey α) die Hände vom Instrumente nicht absezen; β) kann er sein eigenes Gewicht völlig gebrauchen, und damit die Spaden durch einen gelinden Sprung völlig einstoßen; γ) hat er nicht mehr als etwa 25 Pfund fortzuheben, welches durch die Räder erleichtert wird; δ) die Erde zu brechen, braucht er wenig Kraft, weil der kurze Theil unter dem hypomochlio 3½mal im langen Theil enthalten ist, nämlich im Spadenstiele; ε) darf er sich nicht bücken; denn beym Niederdrücken der Spaden darf er nur die Arme so tief herunter lassen, als er sonst gewohnt ist, wenn er aufrecht steht, und läßt sich das Erdreich sodann brechen, und umwerfen, ohne besondere Mühe, weil die eiserne Spindel hier das Beste thun muß; ζ) beym Fortsezen darf man es so genau nicht nehmen, wenn nur nicht viel unter 6 Zoll oder über 12 Zoll angefaßt wird; denn was die Grabscheite einmal abgestochen haben, das wägt sich beym Aufdrücken völlig los; η) beym Aufsteigen auf das Gestell, hat der Arbeiter allzeit einige Ruhe, und kann seine Kräfte in etwas wieder erholen, daher er nicht sonderlich ermüdet wird, ob er gleich im Graben den ganzen Tag beständig anhielte, es wäre dann das Erdreich von der Dürre sehr fest, da man einen gelinden Regen erwarten muß.

*Ackern, (das) Fr. Labour, Labourage, Labourer, ist die Arbeit, welche man mit dazu schicklichen Werkzeugen in der Erde thut, indem man dieselbe umwirft, umackert, umgräbt, oder umhackt, nicht nur um das Unkraut

wegzuschaffen, sondern auch das Erdreich aufzurühren und aufzulockern. Siehe Aufrühren.

Diese Arbeiten betreffen die Gärten und die Felder. Man gräbt oder arbeitet die Erde in den Gärten oder Weinbergen, mit der Spade, dem Karste, und der Radehacke um. Die Felder zu ackern, bedient man sich des Pfluges. An manchen Orten, als: in Languedoc, wo man keine Weinpfähle braucht, ackert man auch die Weinberge mit dem Pfluge.

Ein sehr steiniges Land wird, wie wirklich in einigen Cantons geschieht, mit der Gabel bearbeitet, weil die Steine, wegen der zwischen den Gabelzinken befindlichen leeren Zwischenräume, leicht nachgeben, wobey kein anderes Werkzeug aushalten würde.

Die Thiere, deren man sich beym Ackern bedient, sind: der Esel, das Pferd, der Büffel, der Ochs, und zwar von einigen, sowohl männ- als weiblichen Geschlechts.

Man vermindert ein wenig die Tiefe der Furchen, wenn man entweder das Pferd an längere Ziehseile spannt, oder sich eines Pferds von niedrigerer Statur bedient.

Ungeachtet die Kuh nicht so stark, als der Ochs, ist: so kann sie doch eben so gut vor den Pflug gebraucht werden; nur muß man sie, so viel als möglich, mit einem Ochsen von ihrer Statur und Stärke, oder mit einer andern Kuh, zusammen zu bringen suchen, damit das Ziehen gleich sey, die Pflugschaar sich gleichsam beständig im Gleichgewichte befinde, und das Pflügen leichter und ordentlicher geschehe.

Bey recht starkem Erdreiche, vornämlich, wenn dasselbe gebrochen oder aus der Lehde gerissen werden soll, werden öfters, sechs oder acht, und bisweilen wohl noch mehr, Ochsen gebraucht.

Die Alten schränkten die größte Strecke der Furche, welche der Ochs in einer ununterbrochenen Fortsetzung der Anstrengung der Kräfte und der Bewegungen ziehen müßte, auf eine Länge von 120 Schritten ein; nachher sollte man ihn einige Augenblicke lang verschnauben lassen,

sen, ehe man dieselbe Furche fortsezte, oder eine neue anfienge. Dieses Maß kann in einem leichten Boden, mehr als bey einem starken, verlängert werden.

Beym Ackern giebt man der aufgerissenen Erde unterschiedene Lagen. Siehe Ackerbeet, Furche, Gartenbeet. Der Grund dieser Verschiedenheit liegt in den Beschaffenheiten des Bodens, und der Stellung, welche man den Gewächsen zu geben denkt. Ein abhängig angelegtes oder geböschtes Beet (Fr. Ados), schickt sich für Gewächse, welche man in einem Garten frühzeitig ziehen will, weil die Sonne dabey tiefer und leichter in das Erdreich dringt, und ihre Wärme sich länger darin erhält, weil die Abhängigkeit den langen Aufenthalt der überflüssigen Feuchtigkeit verhindert. Bey Gelegenheit der Verbesserung der Felder, werde ich den Mechanismus zeigen, welchen verhältnißweise das Pflügen in geböschten oder erhabenen Furchen, und das Pflügen in die Ebene wirken. Siehe Pflügen.

Acker-Peterlein, siehe Peterfilie.

Acker-Pferde, sind das Vieh, dadurch das Ackerfeld gebaut, und alle Arbeit, welche dieserhalb vorfällt, verrichtet wird. Sie müssen nicht gar zu alt, sondern stark und arbeitsam seyn; und eben dieser Ursache wegen, weil sie nämlich hart arbeiten müssen, soll ein Hausvater die Pferdeknechte dahin anhalten, daß sie desto fleißiger und sorgfältiger mit ihnen umgehen, sie sauber striegeln, wischen und putzen, als welches zur Erhaltung und Gesundheit der Pferde oft so viel, als das Futter thut, indem der Roßstaub, wenn er sich einmal in die Haut legt, sehr beißt, daß sie davor weder Tag noch Nacht ruhen können. Insonderheit soll man ihnen die Füße und Hufe rein halten, sie zu rechter Zeit beschlagen lassen, ihnen oft zum Maule sehen, die Schieferzähne abstoßen, und die Warzen ausschneiden, und mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken lassen. Desgleichen soll man sie 3 oder 4 Wochen vor der Aernde sowohl, als in der Aernde

selbst, auf das Beste halten und warten, auch dabey die nöthige Vorsehung thun, daß sie des Abends in den Ställen fein lüftig und kühl stehen. Man soll auch den Ackerpferden bisweilen Wermuth und Salz geben, besonders aber im Frühlinge, wenn der Wermuth blüht, solchen unter ihr Futter mischen, welches sie purgirt, und vor vielen beschwerlichen Zufällen bewahrt. Was ihre übrige Wartung und Fütterung betrifft, davon siehe den Artikel: Pferd.

Acker-Pflug, siehe Pflug.

Acker-Räthsel, (Kreuzschmerisches,) s. Ackerbau-Räthsel.

Acker-Raute, siehe Erdrauch.

Acker-Rettig, Raphanus Raphanistrum *Linn.* siehe Hederich No. 3.

Acker-Ruhe, siehe Brache.

Acker-Salat, ist eine wilde Art Lactuke, welche man sonst auch Feld-Lattich nennt. Siehe Lattich.

Acker-Senf, Sinapis arvensis *Linn*; s. Hederich. No. 2.

Acker-Straußgras, siehe Agrostis.

Acker-Wässern, siehe Wässern.

Acker-Walze, siehe Walze.

Ackerwerbel, Ackerwirbel, L. Gryllotalpa; s. Reut-Wurm.

* Acker-Werkzeuge, Acker-Instrumente, Acker-Geräthschaft, Acker-Geschirre, Acker-Maschinen, Fr. Instruments d'Agriculture, Utensiles de Labourage. Hierunter wird alles zum Ackerbaue gehöriges und tüchtiges Geschirr verstanden, welches ein sorgfältiger und verständiger Hauswirth jederzeit, insonderheit aber, ehe er im Frühjahre zu Felde zieht, in gutem Stande zu haben sich bemüht; als: Acker- und Fahrkummte, After- oder Hintergeschirre zum Fahrkummte, Arten, Bäuche an die Aerndewägen, mit ihren Spießen und Stricken, Bauchgurte, Beile, Bohrer, Dengel, oder Dennenzeug, Distelhaken, Dreschflegel, Eyen mit hölzernen oder eiser-

fernen Zinken, Egeschlitten, Erdwagen, Flachsbrechen, Reich- Heu- und Mistgabeln, Grabscheite oder Spaden, Hämmer, Haken oder Hakenpflüge, Hanfbrechen, Harken oder Rechen mit hölzernen oder eisernen Zinken, Hebebäume, Hecheln, Heubäume, Heuseile, Hippen, Karren, Karste, oder Hauen, Krauthacken, Kastenkarren, oder Radebergen, allerley Sorten von Ketten, Korn- oder Getreidefege, Knebel, Leinen, Leitern, Mistbahre oder Misttrage, Mistgabeln, Misthaken, Mistkarre, Mistkorb, Mistbreter, allerhand Pflüge mit ihrem Zugehöre, Piken, Radehacken, Radehauen, Riedrechen, Rollen oder Walzen, Säcke, Säetücher, Sägen, Sättel nebst ihrem Zugehöre, Scharreisen, Schaufeln oder Schippen, Wurfschaufeln, Schiebkarren, Schlägel, Schwingen, Getraide- und Grassensen, Sicheln, Siebe, Spaden, Stränge, Stricke, Wägen mit und ohne Leitern, Zäume, Zangen, Zügel, Zwerchxarten, und noch viele andere Werkzeuge mehr, deren jedes an seinem Orte beschrieben werden soll. Diese Werkzeuge müssen dicht und fest seyn, damit sie nicht so leicht zerbrechen, oder von plumpen und ungeschickten Händen verrückt werden. Es müssen dieselben auch von mittelmäßig geschickten Handwerksleuten verfertigt, und wenigstens zum Theile von demjenigen, der sich ihrer bedient, ausgebessert und wieder zurecht gemacht werden können. Kurz, beym Ackerwesen muß alles einfach, und von bequemem und leichten Gebrauch seyn.

Von ökonomischen Kleinigkeiten, und besonders von Verwahrung des Wirthschaftsgeräthes, s. das 14. St. der Schles. ökon. Samml. Bresl. 1755. 8. S. 575—582.

Ackergeräthschaft von Eisen, vom Herrn Baron Jo. Brauner eingerichtet, st. im II. B. der übersetzten schwed. Abhandl. S. 291—294.

Acker-Wühlen, ist ein in Ostfriesland und der benachbarten Gegend eingeführtes Mittel, um nicht nur ein wüstes Land, oder eine verdorbene Wiese oder Fläche, zu Aeckern oder Wiesen erst zurecht zu machen, sondern auch schon gebautes Land zu verbessern, und die gute Erde zu

vermehren. Landwirthe können bey solchem Lande, welches vielerley abwechselnde Erde, schlimme Flecke, schlechten Grund und Boden, in der Tiefe aber viel bessern Boden und Grund hat, diese Ackerverbesserung stückweise, mutatis mutandis, anbringen; auch kann die Vermischung verschiedener Erdarten dadurch geschehen. Ein gewisser gelehrter Reisender hat in den hannov. Anzeigen Nachrichten davon gegeben, welche von einem andern in den ostfriesl. Anzeigen vom J. 1748, No. 5, und 1749, No. 9, 10, 14. mitgetheilt worden sind.

Wenn ein Stück Landes auf der Oberfläche nur eine dünne Furche Ackererde, und darnach starken Kleython, oder Knick hat, wieder aber darunter gute Ackererde liegt: so wird ein solches Stück Landes, **Wühl-Land**, das ist, ein zum Wühlen bequemes Land, genannt. Die obere dünne Ackererde giebt also deswegen Anlaß, damit die unterliegende gute Bauerde heraufgebracht, und zur Vermehrung der obern Ackererde gebraucht werden könne. Es kömmt also nur auf die Kosten an, ob dieselben mit dem zu erwartenden Vortheile in einem guten Verhältnisse stehen. Solches nun zu erweisen, dependirt entweder von der Erfahrung dererjenigen, welche damit selbst Versuche gemacht, oder von einer geometrischen Berechnung der Erde, welche durch das Wühlen auf einen Acker gebracht werden kann. Diese Berechnung hängt wiederum von einem Ueberschlage derjenigen andern Erde, welche unter dem Knicke angetroffen wird, und zur Verbesserung des obern Erdreichs gebraucht werden kann ab. Das Wühlen selbst geschieht auf folgende Weise: es wird ein Stück Landes, nach Beschaffenheit der Oberfläche, und des Thons oder Knicks im Acker, jegliches entweder von 34 oder 20 Schuh breit, eingetheilt. Wir wollen den Fall, da, nach eben angeführter Beschaffenheit des Erdreichs, 20 schuhige Aecker zu beschreiben nöthig sind, vor uns nehmen, wie derselbe im Jeverlande wirklich ausgeübt worden. Von einem

solchen

solchen 20 schuhigen Acker, wird an jeglicher Seite 5 Schuh, und also ein Raum von zehn Schuh zwischen zwey Aeckern zum Wühlen vorgenommen. Dieser Raum wird zuvörderst von der obern guten Erde entblößt, und solche gute Erde halbscheidig auf jede Seite geworfen, solchergestalt, daß damit die Halbscheid beyder Aecker bedeckt wird. Hiernächst wird in der Mitte der abgedeckten 10 Schuh, eine Grube, oder ein sogenannter Wühlschlot, von 4 Schuh breit, gegraben, und der ausgegrabene Knick oder zähe Thon auf beyden Seiten dicht an die Grube gesetzt; die untere gute Erde, welche Wühlererde heißt, aus dem Wühlschlote oder Graben heraus, und über den am Rande des Grabens gesetzten Knick hinüber geworfen. Alsdann stürzt man den Knick vom Rande des Grabens in denselben hinein, und ebnet die Aecker über und über, jedoch also, daß die Wühlschlöte etwas niedriger, als die Aecker, bleiben, und solchergestalt zur Abwässerung der Aecker dienen. Da nun diese Arbeit im Frühlinge, einestheils um der Wohlfeilheit des Lohns willen, anderntheils aus dem Gebrauche des Landes, geschieht: so folgt im Sommer die Güstfalge, der aus dem Graben über den Acker geworfenen Erde, durch ein sechs- oder siebenmaliges Pflügen. Und im Herbste wird das wohl zubereitete Land mit Rapsaat und Wintergerste besäet, und darauf in einigen nach einander folgenden Jahren eine gesegnete Aernde, zur Ersetzung des Aufwandes genossen. Wenn die Wühlerde nur vier Schuh breit heraus, und an die Luft gebracht wird, so ist begreiflich, daß solches Wühlen, wenn nur nicht die Kosten zu groß, ein- und andermal wiederholt werden könne. Einige Wirthe, welche auf ihre Arbeit selbst Achtung geben können, machen wohl mit den Arbeitern einen Verding, daß sie an beyden Seiten der Wühlschlöte, die Ufer unten aushöhlen lassen, um also etwas mehr Wühlerde auf den Acker zu bekommen.

Vermischte Nachrichten und Auszüge aus verschiedenen Anmerkungen eines Reisenden, vom Acker-Wühlen und Wühlland.

wie

wie auch aus den Ostfriesländischen Anzeigen: st. im 55. St. der Leipz. Samml. S. 983—1005.

Acker-Wurz, Aconitum hyemale; siehe Aconitum No. 5. und Acorus.

Acker-Zwiebel, Feld-Zwiebel; Ornithogalum; siehe unter Zwiebel.

Acnida. Acidna, virginischer Hanf; siehe unter Hanf.

Acolatan, ist der Name eines gewissen Insectes auf der Insel Madagascar, welches einer Wanze gleich kömmt, aber dicker, und überaus beschwerlich ist.

Acomas, ist einer der größten, schönsten und nutzbarsten Bäume, in den antillischen Inseln, der ein vortreffliches Bauholz giebt. Man macht davon Balken, 60 Fuß lang, und von 18 Zoll im Diameter. Er wächst in sandigem Boden, und hat lange glatte Blätter. Die Rinde ist wie an unsern Eichen. Sein Holz ist gelb wie Buchsbaum. Die Frucht, welche überaus gelb, von der Größe einer Olive, und sehr unangenehmer Bitterkeit ist, ist den Holztauben eine angenehme Nahrung. Es giebt noch eine geringere und kleinere Art, die wenig genutzt wird.

Acoller, siehe Anbinden.

Aconitum, D. Eisenhütlein, Wolfswurz; Fr. Aconit, oder Tue-loup: Engl. Wolfsbane, oder Monkshood. Die lateinische Benennung Aconitum leiten Einige von Acona, einer Stadt in Bithynien, in deren Gegend diese Pflanze in Menge wächst; Andere von dem griechischen Worte ἀκόνη, welches einen von Erde entblößten, Fels, oder eine Felsklippe; worauf die Wolfswurz gern zu wachsen pflegt, bedeutet; Andere von ἄκον oder ἀκὴ, ein Pfeil, weil die Wilden ihre Pfeile damit bestreichen; und noch Andere von ἐγκονέω, beschleunigen, weil es den Tod beschleunigt, her.

1. Aconitum lycoctonum luteum. C. B. P. 183. & *Eyst.* Aconitum secundum MATTH. Aconitum lycoctonum majus, DOD. Aconitum luteum ponti-

ponticum LOB. Luparia. Aconitum (lycoctonum) foliis palmatis multifidis villosis. LINN. *Spec. Plant.* 532. Die gelbe Wolfswurz, oder Wolfsgift, mit schön abgetheilten, den Fingern einer offenen Hand gleichenden, haarichten Blättern. Eisenhütlein mit gelben Blumen. Die Blume ist gelb, und hat keinen Kelch, sondern besteht aus fünf ungleichen Blumenblättlein, welche an den verschiedenen Sorten auch unterschieden sind. Das obere Blumenblättlein, oder der Helm, ist röhrig, und bedeckt die übrigen Theile der Blume, wie ein Fußsocken, Sturmhaube, Mönchskappe, oder wie eine gewisse Art Hauben, dergleichen die Bischöfe und Priester tragen. Die zwo Seitenblumen, welche die Wangen der Sturmhaube vorstellen, und die Staubfäden nebst den Griffel einschliessen, sind ebenfalls concav, in der Mitte seicht gezahnt, und an Größe einander gleich. Die zwo untern Blumenblätter sind kürzer, schmal und länglich. Alles mit einander ruht auf einem Stielchen, und endigt sich hinterwärts in eine Röhre, welche anstatt eines Sporns dienet, dergleichen man auch an dem Rittersporne, und andern Blumen, wahrnimmt. Die Wolfswurz hat eine Menge Staubfäden, welche fast allemal von dunkler Farbe sind, welche zwey, drey, und bisweilen an fünf Griffeln begleiten, die an ihrem Ende gekrümmt und zweyzinkig sind, weit über die Staubfäden hinaus ragen, und auf einem Eyerstocke ruhen, aus welchem, wenn die Blume verblüht hat, längliche Samengehäuse werden, welche aus verschiedenen, unten sich zusammenfügenden, und nach Art vieler Schoten, mit einer Spitze sich endigenden, häutigen Scheiden bestehen. Sie haben nur eine einzige Zelle, die mit eckigen runzeligen Samen angefüllt ist. Die Blumen sind ungefähr einen Zoll lang, und stehen mit ihren Stielchen wechselweise an dem Obertheile der Stängel, woselbst sie eine lange, und eben nicht sehr dichte Aehre formiren. Sie kommen

men gegen den Monat Julius zum Vorscheine. Unten an jedem Stielchen befindet sich ein Blatt, aus dessen Winkel dasselbe hervorkömmt. Dieses Blatt ist gemeiniglich den andern an derselben Pflanze befindlichen beynahe gleich.

Es giebt auch eine Art Wolfswurz mit einer bleichgelben Blume, deren Blätter wenig eingeschnitten sind, und nach Johann Bauhin's Beschreibung, dem Blatte des Platanus gleich kommen. Es ist dieses die gemeine Wolfswurz, Aconitum vulgare. Sie hat einen zwey bis drey Schuh hohen, ausgezackten, eckigen, grünen, und mit vielen purpurfarbigen Flecken bezeichneten Stängel. Längs demselben stehen wechselsweise nach Art einer Traufrinne ausgehöhlte Stielchen, worauf Blätter ruhen, welche dem wahren Platanus aus der Levante ziemlich gleichen. Diese Blätter sind haarig, ungefähr sechs Zoll breit, und in fünf Haupttheile abgetheilt, deren jeder tief eingeschnitten ist, und verschiedene andere Abtheilungen formirt. Die Blumen schmecken grasig, und gar nicht unangenehm. Man findet gemeiniglich fünf Griffel, von einer solchen braunen Farbe, wie die Staubfäden, daran. Die Wurzel ist von mittelmäßiger Dicke, und mit Fäserchen versehen, welche eine Art von ganz dünnen Flor oder Netzgewebe darstellen. Die Blätter, welche die Blumen begleiten, sind nur dreyfach getheilt, und jede Abtheilung stellt ziemlich einen Pfeil mit einigen ungleichen Abschnitten vor, und endigt sich mit einer langen Spitze.

Den Namen Wolfswurz hat diese Pflanze darum bekommen, weil die Wurzel davon, wenn man sie mit Fleisch vermengt, und eine Art von Nudeln daraus macht, die Wölfe tödtet. Ueberhaupt ist diese Wurzel gar sehr gefährlich.

Die Zufälle, welche die Wolfswurz bey Menschen hervorbringt, sind: Schwere des Hauptes, Schwindel, Convulsion der Schläfemuskeln, Zittern, wider Willen erfolgendes Thränen der Augen, Schmerz in den

Seiten

Seiten, schweres Athemholen, und Aufschwellen des ganzen Körpers. Die mit ihrem Safte benetzten Pfeile, verursachen tödtliche Wunden. Das Giftige dieser Pflanze befindet sich vornämlich in der Wurzel. Es ist demnach sehr unvorsichtig gehandelt, wenn man dergleichen in den Gärten zieht, außer etwa eine gewisse Art davon mit weißen Blumen; hingegen keinen Napell, ungeachtet dessen Blumen gar schön aussehen.

2. Aconitum Napellus. Aconitum cœruleum sive Napellus 1. C. B. *Pin.* 183. MORIS. *hist.* 3. p. 463. GARID. *prov.* 7. f 2. Napellus, CAM. *epit.* 863. DOD. *hist.* 442. Napellus vulgaris, CLUS. *hist.* 96. Napellus verus, LOB. *hist.* 387. Napellus major latifolius, TAB. *hist.* 583. Napellus arborescens, BESL. *Aichst. æst.* o. 1. t. 12. f. 2. Napellus flore majore, RUPP. *Jen.* 290. Napellus verus flore cœruleo, PARK. Aconitum magnum, Napellus, CHABR. Prasatella, PARACELS. Vulparia. Vulpicida. Aconitum foliorum laciniis linearibus superne latioribus linea exaratis, LINN. *Hort. Cliff.* 214. *Spec. pl.* 532. *Flor. Suec.* 477. KNIPH. *orig. cent.* 5. D. Napellenkraut, Blau Eisenhütlein, Sturmhut, die Wolfswurz mit großen blauen Blumen, Blau Kapperblumen, Mönchskappen, Narrenkappen, Capuze, Blaue Wolfswurz, Fuchswurz, Teufelswurz, Giftkraut, Giftwurz, Würgling, Ziegentod, F. Aconit à Navet, oder Napel. Es giebt giftige Arten von Wolfswurz, mit eingeschnittenem Blatte, welche sich von allen jenen durch die steckrübenförmige Wurzel unterscheiden, weshalb man sie auch mit dem Namen Napell beleget. Eigentlich aber sind dieses mehrere Fasern, welche von einem gemeinschaftlichen Ursprunge entstehen. Caspar Bauhin gedenkt vielerley Sorten von Napell. Die erste hat große blaue Blumen, welche im Monate August zum Vorscheine kommen. Es giebt davon zwo bis drey Varietäten; eine mit weißen, eine zweyte mit rosenfarbigen, und

eine

eine dritte mit scheckigen Blumen. Die Blätter haben am Rande verschiedene irreguläre Einschnitte. Die zweyte blüht violett. Ihre Blume ist größer, als an der vorigen Sorte. Das Blatt ist breit, und sehr eingeschnitten. Die dritte oder der kleine Napell, welcher auch Thora Italica genennt wird, trägt eine ganz kurze Aehre von blauen Blumen. Die ganze Pflanze wird nur zwey Fuß hoch. Es unterscheidet sich dieselbe auch durch ihre Blätter, wovon die untersten sehr stark eingeschnitten sind, die obern aber breitere Lappen haben. Sie blüht bisweilen scheckig. Die vierte wird in gutem Erdreiche und feuchten Gegenden, bisweilen an fünf Fuß hoch. Das Blatt ist oberhalb ganz dunkel, unterhalb aber bleichgrün, in fünf Hauptttheile abgetheilt, nachher in verschiedene Abschnitte tief eingeschnitten, wodurch es eine ziemliche Aehnlichkeit mit dem Rittersspornblatte bekömmt; der Länge nach mit starken Rippen versehen, und steht auf einem wie eine Traufrinne ausgehöhlten Stiele, welcher aus den Knoten des Stängels hervor kömmt. Diese Blätter machen auf der Zunge einen Eindruck, beynahe wie eine kleine Quantität vegetabilischen Salzes. Es stehen dieselben abwechselnd an einem holzigen, runden, mit vielen purpurfarbigen Tippelchen besetzten, und mit einem weißen, unter den Zähnen knirschenden, und ziemlich angenehm schmeckenden Marke angefüllten Stängel. Im Julius oder August wachsen aus den Winkeln der Blätter zarte und purpurfarbige Stielchen hervor, wovon die längsten holzig werden. Diese Stielchen tragen neue Blätter, woran violettpurpurfarbige Knospen hervor kommen, welche platt, fast wie eine Bohne gestaltet, anfänglich ungefähr drey Linien lang, und anderthalb Linien breit sind, nachher aber größer werden, und eine ansehnliche Blume von eben solcher Farbe darstellen. Man bemerkt gemeiniglich daran zwey Griffel, welche ebenfalls violett, stark, und mit dem obern Blumenblättlein bedeckt sind. Die Staubfäden sind

stark,

stark, zahlreich, und von brauner Farbe. Die Wurzel besteht aus verschiedenen Fasern, welche fleischig, inwendig weiß, auswendig braun sind, in eine Spitze sich endigen, und mit einigen zarten Fäserchen versehen sind. Jede Faser ist ungefähr eines kleinen Fingers dick, und nicht über zwey Zoll lang. Wenn man etwas von dieser Wurzel käuet: so empfindet man sofort ein Erstarren im ganzen Munde, als wenn man sich beym Essen verbrannt hätte; diese Empfindung verliert sich noch vor Verlauf einer Stunde, und der Mund wird, wenn man etwas ißt, wieder erfrischt; nachher begiebt sich alles Feuer noch den Lipven, und thut sonst weiter keinen Schaden.

Die blaue Wolfswurz, oder der Napell, welche in den südlichen Provinzen Frankreichs ein sehr gefährliches Gift ist, soll, wie man versichert, in Bretagne von gar keiner üblen Wirkung seyn, indem man daselbst so gar die Blätter zur Erweckung des Appetits, im Salat ißt. Zur Erklärung dieses Umstandes, ist zu wissen, daß es zwo Arten blaue Napellen gebe, deren eine in Norden zu Hause gehört. Es ist dieses der breitblätterige, mit langen Hauben. Der wahre Napell hingegen mit kurzen Hauben, und mit schmalen und gefurchten Blättern, behält allerdings auch in Norden seine gefährliche Eigenschaften. Er tödtet die Ziegen, welche zuweilen davon fressen; auch sind Katzen von der Wurzel gestorben.

*Wenn man die ältesten Kräuterbeschreiber nachliest, so findet man, daß sie alle giftige Kräuter, wenigstens die meisten, mit dem Namen Aconitum belegt haben. Daher heißt das Doronicum pardalianches eben sowohl Aconitum, als die beyden jezt beschriebenen Arten, und die Christophoriana, auch der Ranunculus Thora.

Dasjenige Kraut, welches bey den Alten den Namen Aconitum vorzüglich geführt hat, ist noch zweifelhaft. Gemeiniglich wird das Doronicum pardalianches, insonderheit diejenige Varietät davon, welche beym C. Bauhin Doronicum radice scorpii heißt, dafür gehalten. Die

Beschreibung, welche **Plinius**, B. 27, C. 2. 3. von dem Aconitum giebt, scheint auf das Doronicum zu passen; allein **Conr. Gesner** zeigte augenscheinlich, daß es eine andere Pflanze seyn müßte, dadurch, daß er 2 Quent von der Wurzel des Doronicum ohne Schaden einnahm; und hielt vielmehr dafür, daß der Ranunculus Thora das eigentliche Aconitum pardalianches der Alten sey.

Der Name Aconitum ist in der nachfolgenden Zeit einem ganz andern und weit von jenem unterschiedenen Geschlechte beygelegt worden, welches ihn noch jetzt beybehalten hat; und unter welchem besonders die zwo oben beschriebenen Arten vorzüglich merkwürdig sind. Die Alten schienen sie gekannt zu haben, doch haben sie von beyden, insonderheit dem blauen, wenig Merkwürdiges aufgezeichnet. Dem **Avicenna** haben wir eine Fabel davon zu danken, welche nicht verdient wiederholt zu werden, sondern allenfalls beym **Dodonäus**, Pempt. 442, nachgesehen werden kann.

In den neuern Zeiten hat man beyde Arten von einer sehr schlimmen Seite kennen gelernt. Insonderheit hat sich der blaue Sturmhut, als vorzüglich giftig mehrmals bewiesen. Der Name Napellus rührt von der Gestalt der Wurzel her, weil sie kleinen Rübchen gleicht. Die Alten insonderheit hielten dieses Gift für so schlimm, daß sie es gleichnißweise von dem Schaum oder Geifer des Höllenhundes (Cerberus) entsprungen zu seyn erdichteten. (s. **Ovid**, im VII. B. der Verwandlungen.) Am Geschmack sind alle Theile dieser Pflanze sehr scharf, doch noch vorzüglich die Wurzel. Daß sie Blasen auf der Haut ziehe, und deswegen für die Pferde von Einigen hiezu gebraucht werde, hat **Lösel**, und schon **Galen**, bezeugt. Auch soll ehemals in Sachsen ein deutscher Arzt viele mit der Pest angesteckte Personen eben dadurch, daß er ihnen vermittelst dieser Wurzel Blasen äußerlich ziehen lassen, geheilt haben. Da sie wegen der vielen Fasern, womit die Hauptwurzel versehen ist, und der braunschwärzlichen

Farbe

Farbe der schwarzen Nieswurz in etwas gleicht; so sind daher einige Apotheker, wie die breßlauer Sammlungen XII, 448. und Sylvius von einigen in Frankreich, Gesner aber von Savoyen, bezeugen und beklagen, veranlaßt worden, sie zum Arzeneygebrauch, an jener Statt, aber allenthalben mit dem schlimmsten Erfolge, anzuwenden.

Sie ist also unter die heftigsten und schädlichsten Gewächse für Menschen und Vieh zu rechnen. Turner erzählt, daß, als einstens zu Antwerpen einige Franzosen sie anstatt der Meisterwurzel unter dem Salat gespeist, alle in 2 Tagen davon gestorben seyen; außer zween Komödianten, die durch zeitiges Erbrechen gerettet worden. Das merkwürdigste Beyspiel von seinen Wirkungen berichtet Matthiolus. Er erzählt, es sey einsmals auf obrigkeitlichen Befehl einem verurtheilten Missethäter ein Quent Pulver von dieser Wurzel eingegeben worden, um ein gewisses Gegengift dabey zu probiren, welches einem andern Missethäter, dem man Arsenik gegeben, das Leben gefristet hatte. Er befand sich, nachdem er das Pulver eingenommen hatte, anderthalb Stunden ganz wohl. Man glaubte daher, die Wurzel habe etwas von ihrer Kraft verloren, zumal da das Kraut, wovon man sie genommen, und welches man aus den böhmischen Gebirgen geholt hatte, schon zum Theil verblüht war. Man gab ihm also noch ein halb Quent gepülverte Blätter und Blumen. Hierauf war er noch 2 Stunden wohl, außer daß er über Mattigkeit zu klagen anfieng, und ihm ein kühler Schweiß an der Stirne ausbrach. Alsdann bekam er das Gegengift; nach dessen Empfang er eine übelriechende gelbe und schwarze Materie von sich brach, aber kurz darauf starb, und im Gesichte ganz schwarz ward. Miller bezeugt, daß er viele Exempel solcher Personen gesehen, die ihr Leben eingebüßt, und anderer, welche mit genauer Noth gerettet worden, nachdem sie von dem Kraute unter Salat genossen, worunter es aus Irrthum

anstatt der Sellerie gemischt worden; auch versichert derselbe, Leute gekannt zu haben, die durch den bloßen Geruch dieser Blumen in Ohnmacht gefallen, und 2 bis 3 Tage das Gesicht verloren haben. Eine neuere Geschichte davon theilt auch **Vincent Bacon**, in No. 432. des XXXVIII. B. der englischen Transactionen, a. d. J. 1734. S. 289-291, mit. Eine unerfahrne Person mischte daselbst einige Wurzeln eben auch anstatt der Sellerie unter den Salat, und vergiftete damit 2 Personen, wovon nur eine, und zwar mit großer Mühe, das Leben behielt. **Bonetus** hat gleichfalls ein vornehmes Frauenzimmer durch den Genuß der zarten Blättlein im Salat, innerhalb 24 Stunden, rasend sterben gesehen; und beym **Lentil**, Miscell. Med. Pract. S. 381, liest man eine Geschichte von einem verwegenen Apothekersbedienten, der, sich auf sein Widergift verlassend, wider die Warnung des Gärtners von dieser Pflanze aß, und darauf halbtodt zum Garten hinaus getragen werden mußte. Schon von dem Alterthume ist aufgezeichnet, und mit Erfahrungen bestätigt worden, daß, wenn die Geburtsglieder der Weibspersonen nur damit berührt werden, sie schnell dahin sterben. Und in der neuesten Geschichte, die vom Herrn **Joh. Moräus**, im I. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 48—51 (woselbst man auf der 2ten Kupfertafel das blaue Napellkraut nebst dessen Theilen abgebildet findet,) von einem Feldscherer, der diese Pflanze für ein Scharbokskraut ansah, und aß, beschrieben worden ist, liest man ebenfalls, daß ihm das Gemächte geborsten sey. Dieser verfiel übrigens nach dem Genuß sogleich in einen tiefen Schlaf, wovon er nimmermehr aufwachte, sondern in wenigen Stunden hernach verschied. Er wurde im Gesicht nicht verändert, dagegen aber hie und da am Leibe, besonders am Rücken und Halse, mit blauen Flecken bezeichnet. Ein Cornet, der zu gleicher Zeit in dessen Gesellschaft davon gegessen hatte, bekam heftigen Durst und Uebelkeit. Er trank Wasser, er brach sich darauf, gab das Kraut also von sich, und gieng gesund davon.

Eben

Eben dergleichen tödliche Wirkung, welche bey den Menschen sich davon äußert, und weswegen die alten barbarischen Völker ihre Pfeile mit dem Safte dieser Pflanze bestrichen haben, zeigt sich auch bey den meisten Thieren, insonderheit bey den Wölfen, daher auch der Name Wolfswurz entstanden ist. Daß die Jäger der pyrenäischen Gebirge wirklich jetzt noch zu der Wolfsjagd Pfeile gebrauchen, und dieselben, wie einige versichern, nach der Art jener Alten, mit dem Safte dieser Pflanze benetzen, will ich, weil es unsicher scheint, zum Beweise hievon nicht gebrauchen. Desto gewisser aber kann man auf dasjenige bauen, was Strahlenberg und Wepfer von diesen grimmigen Thieren selbst erfahren haben. Nach des erstern Berichte, in seinem Nord- und Oestlichen Theil von Europa und Asia, S. 309. mischen die Russen in Sibirien, bey Krasnoyahr, dieses Kraut, wo es auch wild wächst, unter gehacktes Fleisch, machen Kugeln oder Klöße davon, und legen sie in die Wälder für die Wölfe, welche sich davon zu Tode speyen, und wenn andere Wölfe solches Ausgespieene wieder fressen, sterben sie ebenfalls; und Wepfer (s. dessen Buch de cicuta aquatica, S. 178) hatte ein solches wildes Thier durch ½ Quent der gepülverten Wurzel des blauen Sturmhutes des Lebens selbst beraubt, den Körper geöffnet, und dabey die ganze innere Haut des Zwölffingerdarmes brandig gefunden. Das Thier erbrach sich zum öftern, konnte hingegen weder Excremente noch Harn von sich lassen, und bekam auch kein Merkmahl von Convulsionen.

In Stenshöjen, unweit Fahlum, wird dieses Kraut von keinem Thiere, außer allein den Ziegen, gegessen, die davon sterben; sobald daher das Heu eingeärndet ist, läßt man dieses Kraut durch das Gesinde in den Gebüschen ausrotten, damit die Ziegen oder Schafe nicht beschädigt werden mögen, als welche haufenweise dahin sterben, falls es ein Jahr verabsäumt wird. Eben so ist es auch dem Rindviehe schädlich.

Auch bey dem Geflügel zeigt sich diese tödtende Eigenschaft. Johann Bauhin bezeugt, es habe ihm eine vornehme Dame berichtet, daß ihr viel Hühner crepirt seyn, die von dieser Pflanze gefressen, und einige habe sie noch mit Knoblauch und Essig beym Leben erhalten.

Noch ist dieses nicht alles, was man davon zu fürchten hat; denn, sie übertrifft auch die übrigen giftigen Gewächse darin, daß sie durch das bloße Anrühren oder Tragen bisweilen geschadet hat. Drey Beyspiele davon liest man in den Abhandl. der kaiserl. Acad. der Naturforscher, Dec. I. Ann. 3, obs. 223; Dec. III. Ann. 10, obs. 92, und Cent. VII, obs. 4. Herr von Haller will dieses zwar nicht zugeben, sondern bezeugt vielmehr aus eigener Erfahrung das Gegentheil. Ehrhardt, in seiner öconom. Pflanzenhist. erzählt, daß, als er dieselbe zur Zeit ihrer schönsten Blühte gesammelt und beständig in einer Hand beysammen gehalten, sich ein schmerzhaftes Spannen geäußert habe, nach geendigter Sammlung aber, als er die giftige Beute in den Kräutersack stecken wollen, er die Nägel derselben Hand ganz blau, und vorn zwischen denselben etwas Blut hervor dringen gesehen habe.

Alle diese Wirkungen kann man auch von der gelben Art erwarten, welche ein nicht minder scharfes Gift ist, und mit deren Decoct man Fliegen, Wanzen und Läuse der Pferde und des Rindviehes tödten kann.

Gleichwohl hat die Zierlichkeit ihrer, sonderlich der blauen Blumen die Menschen verleitet, sie aus den Wäldern in die Gärten zu versetzen, und die Unwissenheit ihrer Kräfte dieses noch dahin erweitert, daß man nicht nur, wie in London geschieht, sie bisweilen auf dem öffentlichen Markte feil trägt, und daselbst nebst andern schönen Blumen, die Säle, sondern so gar in vielen Ländern, besonders in Schweden, an einigen Orten den Rand der Schüsseln und Speisen damit ausziert. Ob nun zwar überhaupt nicht zu läugnen ist, daß die Verschieden-

schiedenheit des Bodens bisweilen die Eigenschaften der Gewächse in etwas verändere, so daß aus giftigen mehr oder weniger unschädliche, milde; aus herben, nahrhafte ꝛc. entstehen, dieses aber besonders alsdann geschehe, wenn sie aus ihrem gewöhnlichen Geburtsort in eine fette Gartenerde versetzt werden: so scheint doch der Inhalt der meisten oben angeführten traurigen Geschichten sattsam zu beweisen, daß diese Verwandlung bey unserer Napellpflanze gar nicht Statt finde, oder wenigstens nicht so weit sich erstrecke, daß sie nicht noch Gift genug behielte, einem das Leben zu rauben, ob schon Aldrovand, B. 1. S. 41, ausdrücklich von derselben versichert, daß sie ihren Gift abgelegt habe, als sie von Alpen in die Gärten gepflanzt worden. Man erwäge nur die Geschichte des Lentil von dem verunglückten Apotheker, und diejenige von D. Haun, in dem Tagebuche der deutschen Naturforscher, Dec. I. A. 3. obs. 223, als woselbst unstreitig die Gartenart gebraucht worden ist, desgleichen die Wahrnehmung des Hünerwolff, eb. das. Dec. II. Ann. 5, obs. 23, wo zu Arnstadt bey einem Gastmahl durch den Genuß eines schwarzen Wildbrets, welches mit diesen Blumen geziert war, einer Person ein heftiges Brennen im Munde und Magen erregt worden, wie auch die obgenannte des Herrn Miller, oder überhaupt alle, wo aus Irrthum etwas unter dem Salat gespeist worden, als bey welchen allen es sehr wahrscheinlich ist, daß es ebenfalls die Gartenart gewesen sey; so wird man Zeugnisse hievon genug haben.

Um so mehr ist es also zu bewundern, wenn man gleichwohl aus den Berichten des Rudbeck, Linnäus, Deslandes und Berniz hört, daß der erste sie bey den Russen, der andere in Lappland, der dritte in Neubritannien, und der vierte in Polen, von den Einwohnern unter die Speisen als Kohl oder Salat mischen, und gebrauchen gesehen. Wollte man es auch dahin auslegen, daß es andere Gattungen seyn, wie Herr von Hal-

ler gethan, und es von derjenigen Art, welche in Mabelpadien gegessen wird, ganz klar ist, weil sie, laut der davon gegebenen Beschreibung, blasse, fast graue Blumen und breite Blätter hat: so bleibt diese Sache doch noch merkwürdig genug, und immer der billige Verdacht um so mehr übrig, daß ihr Gebrauch zur Speise eben so wenig von den übrigen ganz sicher sey, als gewiß Hain in obgemeldeter Geschichte das Gegentheil aus eigener Erfahrung von dem polnischen erwiesen, und wahrscheinlich Elias Camerar, in einer unter seinem Vorsitz zu Tübingen 1725. gehaltenen Disputation: de Venenorum indole ac dijudicatione, von eben demselben gemuthmaßt hat, daß der hinzu kommende Essig das Gift mildere, ja, je weniger jetzt Jemand mehr daran zweifelt, daß selbst die Anthora, eine Gattung dieses Pflanzengeschlechts, ob sie schon lange Zeit nicht nur für unschädlich, sondern selbst für das beste Widergift gehalten worden ist, wirklich schädlich und giftig sey, nachdem Hofmann, anderer nicht zu gedenken, dieses in einer eigenen Streitschrift: de Medicamentis insecuris, gründlich bewiesen hat.

Sollen wir nun auch etwas von der Weise ihrer Wirkung sagen: so erhellt aus der Zusammenhaltung der Geschichten, die davon aufgezeichnet gefunden werden, daß die dadurch entstandenen Zufälle nicht immer einerley gewesen seyn. Doch, da meistens überall schnelle Entzündungen dadurch erregt worden sind, der Tod schneller erfolgt, und öfter ein Erbrechen damit verknüpft war, als bey den narcotischen Giften aus dem Gewächsreiche sonst gewöhnlich ist: so läßt sich daraus muthmaßen, daß sie etwas schärfer sey, stärker reize und fresse, den stark purgirenden Vegetabilien, der Wolfsmilch, der Nieswurz ꝛc. zwar nicht gleiche, aber doch näher komme als jene, und mithin eine mehrere Aehnlichkeit mit den mineralischen Giften habe. Wir wollen aber dieses letztere nicht in der Absicht gesagt haben, als fielen wir der Meinung des Lemery bey, daß die giftigen Pflanzen dieses nicht nach ihrem

rem von Natur eigenen Wesen seyn, sondern solches erst zufälligerweise würden, wenn etwas Metallisch- oder Mineralisches mit dem Nahrungssafte denselben zugeführt werde. Die Erfahrung des Septalius, da er aus dem ausgepreßten und über Nacht in einem Gefäß stehen gebliebenen Safte dieser Napellpflanze wirkliches Queckſilber erhielt, deren Pechlin in seinem Buche de purgantibus, c. 23. gedenket, und wovon diese Meinung allenfalls ihre meiste Stärke erhalten könnte, dünkt uns zum hinlänglichen Beweise doch noch viel zu seicht.

Eine sonderbare Bemerkung hat Joh. Moräus, der Sohn, im 7. B. der überſ. schwed. Abhandl. S. 221, da eine Magd, aus Unwiſſenheit, eine Garbe von diesen nach Hause geholten Sturmhutsblumen einem Pferde vorgeworfen, welches sie auch ganz und gar aufgefreſſen, ohne davon den geringsten Schaden zu empfinden; jedoch ist zu merken, daß diese Garbe getrocknet war, so daß sich hieraus schließen läßt, daß das Kraut getrocknet den Pferden nicht schade.

Nach dem Berichte des wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1769, S. 432, hat ein Naturliebhaber, der den Napell schon über 20 Jahre in einer Ecke des Blumengartens stehen hat, und den er aus dem Gartenhause füglich übersehen kann, sehr oft bemerkt, daß die Sperlinge zur Brutzeit gekommen, ungefähr den dritten Theil eines grünen Blattes abgebiſſen, und im Schnabel fortgetragen haben. Er hat das Blatt mehr als einmal gefunden, davon das Stück abgebiſſen worden, ist aber nie so glücklich gewesen, diese Beobachtung weiter zu treiben. Es ist wahrscheinlich, daß die Sperlinge das Abkneipen der Napellblätter, und anderer Gewächse, sonderlich auch der Nelkenstöcke, zur Brutzeit entweder ihrem natürlichen Triebe nach thun, ohne davon weiter Nutzen zu haben, oder auch, daß sie solche wirklich zum Bau ihres Nestes mit anwenden.

Seit einiger Zeit ist der innerliche Gebrauch des Eisenhütleinextractes in hartnäckigen Wechselfiebern, knotigen Gliederreißen ꝛc. eingeführt worden, wobey ich mich aber, weil es eigentlich nicht hieher gehört, nicht weiter aufhalte.

Observation sur le Napel, qui perd sa qualité vénéneuse dans la Pologne: st. in No. 19 der Gazette Salut. v. J. 1762.

Expériences remarquables sur la plante venimeuse, appellée Napel, tirées d'une lettre particulière: st. im Journ œconom. Mai 1765, S. 238 f. in No. 43 der Gaz. Salut. v. J. 1765, und in der Gaz. litter. de Berl. du 17. Mars 1766, S. 86, f.

Von der Schädlichkeit der blauen Eisenhütlein bey Menschen und Thieren, handelt Hein. Chr. Albert, in No. 15 der wöchentl. Hall. Anz. vom. J. 1750.

Vom Eisenhütlein, s. Hein. Chr. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771, 8. S. 219, f.

Conr. Gesneri de aconito primo Dioscoridis asseveratio, &c. st. b. dessen Epist. medicinal. Libris III. Tiguri, 1577. 4.

De l'Aconite apellée Napel, s. den Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. HALL. To. X, à Paris, 1763, 8. S. 98, f.

De aconito folio platani flore coeruleo, it. flore luteo pallescente, s. JOH. JAC. MANGLTI *Biblioth. pharm. med.* Tom. I. Genevae, 1703 f. S. 13, nebst e. Kupferabb. De Aconiti magni, s. Napelli, viribus & præparatis, s. eb. das. Auch findet man hier eine Abbildung der Thora Valdensium flore pleno, da sonst diese Pflanze flore Simplici aureo pentapetalo zu seyn pflegt.

De Aconito, s. HIER. MERCURIALIS de morbis venenosis & venenis Tract. Lib. II. c. 10. in dessen Tractatibus variis de re medica Lugd. 1618, 4. S. 64—67.

JOH. CONR. PEIERI ad Jo. Jac. Harderum epistola de Thora, data Genevæ, d. 24. Jul. 1677; st. in *Paeonis & Peyeri* exercitat. anat. & med. familiar. Basil. 1682, 8. S. 20.

Vom Eisenhütlein, s. Gottl. Rammelt gemeinnützl. Abhandlung II. Th. Halle, 1771, 8. S. 29.

SAM. ABR. REINHOLD diss. de Aconito Napello. Argent. 1769. 4. 5 B. s. das 28. St. der Hall. N. G. Z. ja. d. J. 1770, S. 222, f.

Vom gelben und blauen Sturmhut, s. Dan. Gottfr. Schrebers Sammlung verschied. Schriften ꝛc. VI. Th. Halle, 1760, 8. S. 320—327.

3. Aconitum pyramidale multiflorum, H. R. Par. Aconitum (pyramidale) foliis multipartitis, spicis florum longissimis sessilibus, LINN. Die gemeine blaue Wolfswurz mit langen Blumenähren, wird in England in vielen Gärten gezogen, wegen der Schönheit ihrer langen Aehre mit blauen Blumen, welche vom En-

de

de des Maymonats, bis gegen die Mitte des Julius, blühend bleibt, und nach London auf den Markt gebracht wird. Man pflegt diese Blumen mit den geldrischen Rosen und andern Blumen, welche um diese Zeit blühen, zu untermengen, und zur Auszierung der Säle und anderer Zimmer zu gebrauchen.

4. Aconitum salutiferum, seu Anthora C. B. Anthora & Antithora *Officin.* Anthora LOB. DOD. PARK. CHABR. vulgaris CLUS. Antora MATTH. CAM. Antithora flore luteo Aconiti I. B. Antiphthora. Zedoaria vera Arabum TAB. Herba Napello similis, vel Napellus Moysis AVIC. Contrayerva Germanica quorund. Antura. Anthullia. Zadura. Zaduaria. Zedura. Zaduara. Zudar Zedoaria. Zaduar. Zadar. Gieduar. Aconitum (Anthora) floribus pentagynis, foliorum laciniis linearibus, LINN. *Sp. Pl.* 532. D. Die heilsame Wolfswurz mit gelben Blumen, Giftheil, Heilgift, Herzwurz, Blau Eisenhütleinweiblein, arabischer Zitwer. Fr. Aconit bienfaisant, Aconit salutaire oder Maclon. Ist diejenige Sorte von Aconitum, welche zur Arzeney gebraucht, und für ein Gegengift des Napells gehalten wird. Ihre Wurzel hat ebenfalls die Gestalt von kleinen Rübchen, und ihr Laub mit dem Ritterspornblatt eine Aehnlichkeit. Sie wird überdieß auch zur Heilung der Bisse giftiger Thiere, und der Wunden von vergifteten Waffen, gebraucht. Man nimmt ein Quent pulverisirte Wurzel mit weißem Wein ein. Sie kömmt mit unter einige zusammengesetzte dem Gift widerstehende Arzneymittel (Alexiteria). Sie ist gegen die Wuth, Pest, und allerhand Gift, heilsam, und verbessert die Malignität der Säfte im Körper. Sie blüht gelb, und unterscheidet sich eben dadurch von dem Eisenhütlein oder Napell mit blauen oder violetten Blumen. Man zieht sie gemeiniglich in den Lustgärten, woselbst sie im Maymonate zur Blühte kömmt. Ihre Wurzeln breiten sich weit aus, und wachsen in jedem Erdreiche sehr gut.

* Die-

* Dieses Gewächs wird bey uns allein in Gärten gezeugt; in Italien aber, auf dem genuesischen Gebirge, wie auch in Frankreich, und auf den schweitzerischen Gebirgen, wächst es wild, da dann auch die Wurzeln gesammelt, und in unsere Apotheken trocken gebracht werden. Einige geben vor, diese Wurzel wachse nicht weit, sondern fast allezeit nahe bey dem giftigen Napell, oder dem Blau Eisenhütlein-Männlein, gleichsam als wolle die Natur diesem schädlichen und giftigen Kraute ein gutes Gegengift an die Seite setzen. Daß es wider dieses Gift einige Hülfe gebe, oder die Natur ein Widergift dafür erzeuge, ist von dem **Theophrast**, und vielen der Alten, gänzlich geläugnet und bestritten worden; andere aber haben diese Anthora dafür gepriesen, und deswegen angerathen, sie allenthalben in die Gärten, dem Napell zur Seite, zu pflanzen, damit sie dessen Gift an sich ziehe. **Antigonus** hat gelehrt, daß, wer an demselben Tage, da er dieses Gift genommen, von Rauten trinke, dem thue es nicht den geringsten Schaden, Er sucht dieses mit der Gewohnheit der Einwohner zu Heraclea zu bestätigen, die, weil sie erfuhren, daß ihr Fürst **Agatharchus** viele heimlich mit Gift umgebracht habe, nicht eher aus dem Hause giengen, bis sie vorher von dieser Pflanze getrunken. **Scaliger** hat die Schwalbenwurz (Vincetoxicum) hiezu für tauglich gehalten: **Hofmann** in Schroederum, den Menschenkoth frisch oder gedörrt, und zu Pulver gestoßen; und **Matthiolus** hat 2 Personen, die von diesem Gifte bekommen hatten, und dem Tode schon sehr nahe waren, mit 7 Gran Bezoar beym Leben erhalten. Die meisten berühmtesten Aerzte aber haben nach Beschaffenheit der Umstände, mit gänzlicher Ausschließung dieser Specificorum, entweder, wenn kein Erbrechen von selbst erfolgt ist, gleich im Anfange ein Brechmittel, und währendem Erbrechen fleißig Oehl und Milch, nachgehends aber Essig

und Wein, geben, und also auch mit diesen, wie mit den narcotischen Giften, verfahren lassen; oder, wo von selbst ein Erbrechen sich eingestellt hat, es wie mineralisches Gift, oder starke Purganzen behandelt.

Die Anthora dient auch wider die Bauchwürmer, wenn man das Pulver den Kindern in Milch oder weißem Weine zu trinken giebt. In der Kolik und Mutterbeschwerung hilft sie augenscheinlich, und führt die zähen Feuchtigkeiten durch den Stuhl, auch zuweilen mit Erbrechen, aus. Der Geruch davon vertreibt die Schlangen; das Kraut und die Blumen ziehn Splitter und Dornen aus den Wunden, zerstoßen aufgelegt, und machen auch klare Haut. Wie hoch aber auch diese Wurzel gelobt wird, so muß sie dennoch mit Bescheidenheit und Vorsichtigkeit gebraucht werden. Einem Kinde giebt man einer Erbse groß; einer mittlern Person aber einer Feldbohne groß, und einem Erwachsenen eine Messerspitze voll.

5. Aconitum hybernum oder hyemale. Aconitum unifolium luteum bulbosum, C. B. *Pin.* 183. Helleborus niger tuberosus, Ranunculi folio, flore luteo. Helleborus (hyemalis) flore folio insidente, LINN. *Hort. Cliff.* 227. D. Helleborus mit einer Blume, welche an dem Blatte sitzt. Ackerwurz, Winterwolfswurz. Fr. Aconit d'hyver. Diese Art der Wolfswurz hat mit den übrigen Arten, in Ansehung der Blätter, eine starke Aehnlichkeit; in Ansehung der Blumen aber, welche in dem Mittelpuncte der Blätter hervorkommen, gleicht sie dem Hahnenfuß (Ranunculus,) und ist eine Gattung davon. Es ist eine von den ersten Blumen, welche im Frühjahre zum Vorschein kommen. Sie finden sich öfters sogar bereits im Jäner ein. Man kann sie aus der jungen Brut ziehen, die sich häufig an den Wurzeln ansetzt, und die man im May oder Junius abnimmt. Sie läßt zur Einfassung sehr gut, liebt aber nicht, wie die andern Wolfswurzarten, den Schatten. Wenn sie abgeblüht hat, muß man sie verpflanzen, und ihre Wurzeln theilen. Wartet man später so ist ihre Wurzel schwer zu finden.

* Diese Pflanze, welche man auch gefüllten Berg-Ranunkel oder gelben Alp-Hahnenfuß, an einigen Orten auch Knoble, oder Knoblenblume, nennt, wird vom Herrn von Haller, Tournefort, Herrmann, Pluckenet, unter das Geschlecht der Nieswurz (Helleborus) gerechnet. Andere rechnen sie der Hahnenfußfamilie bey; und einige, wie Matthiolus, der giftigen Wolfswurz. Daher heißt sie auch im Lateinischen: Ranunculus montanus globosus, aconiti folio; Helleborus ranunculoides; Aconitum flore ranunculi. Trollius hingegen, (Trollius Europæus LINN. p. 556) ist der ihr eigene Name, wodurch sie von allen andern Geschlechtern ausgeschlossen, und als eine einzige Pflanze des ihrigen angesehen wird. Dem ersten Anschein ihrer Gestalt nach, kömmt sie mit dem Hahnenfuß am meisten überein. Ihr Stängel ist ein bis anderthalb Fuß hoch, aufrecht, ohne Zweige oder Nebenschossen, und trägt zu oberst am Gipfel nur eine einzige Blume. Diese ist gelb von Farbe, ansehnlich, gefüllt und kugelförmig; denn die zwölf ovalrunden Blättlein, woraus sie besteht, krümmen sich alle einwärts. Der Staubfäden sind sehr viel, und der nach Abfallung der Blume an die Stelle derselben tretenden kleinen Samenschötlein oder Hörnlein sind ebenfalls nicht wenig, und verursachen, daß diese Pflanze von dem Hahnenfußgeschlecht, als welches seinen Samen bloß trägt, vom Rajus getrennt, und denjenigen Gewächsen zugezählt worden, bey welchen auf jede Blume viel Samenbehältnisse oder Schötlein folgen. Ihre grüne Blättlein kommen theils denen des Hahnenfußes, theils der Giftwurz, bey. Sie sind rund im Umfange; in fünf Flügel, deren jeder wiederum drey starke spitzige Einschnitte, übrigens aber am Rande rings umher tiefe Kerben hat, bis auf den Stiel gespalten. Nur die untersten, welche aus der Wurzel wach-

wachsen, und den meisten Theil ausmachen, haben eigene fast Fingers lange Stiele; die übrigen wenigen hin und wieder am Stängel haben deren keine, sondern wachsen unmittelbar aus demselben. Die obere Fläche ist dunkelgrün, und die untere blaß. Die Wurzeln hingegen sind dunkelbraun, perennirend, faserig, und mithin den schwarzen Niesewurzeln am ähnlichsten. Da sie klein, und fast erdenfarbig sind, so geschieht es, daß viele in der Erde liegen bleiben, wenn man sie nicht sorgfältig sucht. Man muß diese Wurzeln in kleinen Büscheln einsetzen, sonst machen sie kein sonderliches Ansehen. Denn, wenn die Blumen von dieser kleinen Sorte einzeln auf den Rabatten hin und her zerstreut sind, so kann man sie in einiger Entfernung gar nicht einmal sehen. Wenn dieselben aber nebst den Schneetröpflein (Levcoium bulbosum album) wechselweise auf kleinen Haufen beysammen stehen, so sehen sie ganz gut aus, indem sie zu einer Zeit blühen, und auch einerley Gestalt haben.

Es ist also diese Pflanze gleichsam aus dem Hahnen-Fuß-Niese- und Gift-Wurzel-Geschlecht, lauter stark wirkenden und scharfen Gewächsen, zusammengesetzt, und doch hat man bisher nicht angemerkt, daß sie dem Viehe Schaden gebracht habe. Matthiolus behauptet zwar, daß sie eben so giftig sey, als die blaue Sturmhaube; und nach der Vorstellung der Onomatologia œconomica practica, Ulm, Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 137, fällt ein Pferd, wenn es ungefähr von diesem Kraute bekömmt, ganz schwindelnd nieder, und es zieht demselben den ganzen Leib zusammen; so daß, wenn man demselben nicht schleunig mit einem Aderlaß zu Hülfe kömmt, und ihm Mohrenkümmelsamen (Daucus Creticus) mit Wein, oder ein großer Theil gestoßener und mit gutem alten Wein vermischter Raute, eingegossen wird, es entweder um das Pferd gar geschehen sey, oder dasselbe zu siechen anfange, bis es hernach gar hinfällt. Diesem

sem aber widerspricht, nach Erhards Versicherung, im 7. Th. seiner ökonom. Pflanzenhistorie, S. 123, die Erfahrung, wenn auch schon Schwenkfeld nicht gesagt hätte, daß diese Pflanze milder sey, als selbst der Hahnenfuß, indem sie auf den Wiesen bey Burach und Hart in Menge wächst, und ohne Schaden verfüttert wird; desgleichen auch in der Schweitz und in Sachsen an eben solchen Stellen, die dem Vieh sein Futter hervor bringen, ohne daß man gleichwohl irgendwo von einigem Nachtheil etwas gehört hätte. Sonst soll noch der nördliche Theil von England, wie auch die östreichischen, steyrischen, schlesischen und Schwarzwaldgebirge damit reichlich versehen seyn. Man trifft sie auch bey Halle auf sumpfigen Wiesen häufig an.

✡ ✡ ✡

Alle Sorten der Wolfswurz können durch den Samen fortgepflanzt werden, welchen man im Frühlinge zeitig an einem schattigen Orte säen muß. Einige von den Pflanzen kommen oft schon das erste Jahr in die Höhe, wenn der Same im Herbst ausgesäet worden; insgemein aber geschieht solches erst in dem folgenden Frühlinge. Man muß daher den Boden, den folgenden Sommer über, fleißig vom Unkraute reinigen; und wenn die Pflanzen aufgehen, so müssen sie bey trocknem Wetter begossen werden, bis sie zum Versetzen taugen. Alsdann muß man sie sorgfältig ausheben, und in schattige Rabatten pflanzen, und zwar so, daß sie vier Zoll von einander zu stehen kommen. Man muß sie auch, bis sie eingewurzelt sind, fleißig begießen. Wenn dieses einmal geschehen ist, brauchen sie weiter keine Wartung mehr, als daß man sie, bis in den folgenden Herbst, vom Unkraute fleißig reinigt, da sie alsdann an solche Orte, wo sie beständig bleiben sollen, versetzt werden können.

Die gemeine Wolfswurz wächst gern unter dem Schatten der Bäume, in Wildnissen oder Wäldern, und vermehrt sich sehr stark durch ihre kriechende Wurzeln. Ungeachtet

achtet aber die meisten andern Sorten gern unter dem Schatten stehen: so kommen doch wenige von denselben unter den Bäumen fort. Daher muß man sie in schattige Rabatten setzen, über welche keine Bäume hängen. Daselbst werden sie viel länger blühen, und besser wachsen, als in einer freyen Lage.

6. Aconitum racemosum, oder bacciferum, Schwarz-Wurzel; siehe Christoph-Wurzel.

Acontia, Fliegende oder Schießschlange; siehe unter Schlange.

Acorus, Acorus verus, sive Calamus aromaticus, *Offic.* PARK. & C. B. *Pin.* 34. Acorus legitimus, Acorum CAM. TAB. latifolium CLUS. Calamus aromaticus vulgaris, multis Acorum, I. B. Acorus (Calamus *Roy. Leyd.* 6. Adarca, Radix acori. Radix nautica. Radix venerea. Radix Singentiana. Piper apium. D. Calmus, Kalmus, Ackermann, Ackerwurz, Inkerwurz, wohlriechende Schwert-Lilie. Engl. Sweet-Rush. Fr. Roseau odorant, Canne odoriferante. Ist eine Wasserpflanze, welche in Ansehung der Blätter, dem Schilfe oder der Schwertlilie gleichet, deren mehrere in einer gemeinschaftlichen Scheide, packetweise beysammen stehen. Die Wurzel ist länglich, etwas platt, einen Finger dick, an der äußerlichen Schale gleichsam gliederweise abgetheilt, knöpficht, zaserig, und liegt horizontal auf dem Boden des Wassers. Wenn man die Blätter zwischen den Fingern zerreibt, geben sie einen starken gewürzhaften Geruch; die Wurzeln aber haben eine noch weit stärkere Kraft. Die Blumen sind klein, und stehen ganz nahe, an einem einfachen, walzenförmigen und drey bis vier Zoll langen Stängel, so daß sie eine Art von einem Kätzchen oder Schwänzchen bilden. In Ansehung der Natur dieser Blumen herrschet unter den geschicktesten Kräuterkundigen eine große Verschiedenheit der Meinungen. Einige, als: von Jussieu, und Linné, nehmen keinen Kelch daran wahr, sondern sechs con-

concave und stumpfe Blumenblätter, und bringen diese Pflanze unter die Classe der Lilienförmigen. Andere bringen, mit Micheli, den Kalmus aus der Classe der vielblätterigen Blumen heraus, behaupten, daß die Blume Staubfäden habe, und legen ihr einen aus sechs Theilen bestehenden Kelch bey. Ich zeige diese Verschiedenheit der Meinungen bloß an, ohne mich weiter darin einzulassen. Mitten in der Blume befindet sich ein aufgeblasener Eyerstock, welcher mit sechs Staubfäden umgeben ist, die über die Blumenblätter (oder, nach Herrn Micheli, über die Theile des Blumenkelches,) hinaus reichen, und oben mit dicken doppelten Kölbchen besezt sind. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine kurze dreyeckige Capsel, welche drey Zellen hat, in welchen sich eyrunde längliche Samenkörner befinden.

Diese Pflanze breitet sich stark aus. Dioscorides hat sie in Colchis und Galatien, an den Küsten des schwarzen Meeres, nach Osten, gefunden. Sie besitzt aber in dieser Weltgegend, wie man sehr lange geglaubt hat, eben keine besonders vorzügliche Eigenschaften. Man trifft sie auch gemeiniglich auf der Insel Java an, woselbst sie den Namen Deryngo führet. In Canada, Littauen und der Tartarey findet sie sich ebenfalls häufig; imgleichen in einigen Theilen von England, sonderlich in Norfolk, in dem Yare-Fluß, und um Urbridge in Middlesex. In Holland trifft man sie in den Gräben und stehenden Wässern häufig an.

Man kann den Kalmus auch in Gärten ziehen, woselbst er auf einem nassen Boden sehr gut fortkömmt. Man pflegt ihn zu verbrennen, und, zur Reinigung der Luft, damit zu räuchern. Blumenähren treibt er in Gärten niemals, wenn er nicht wirklich im Wasser steht. Er verlangt eine offene Lage, und will unter dem Schatten der Bäume nicht wohl fort. Die Blumenähren, (welche von einigen Schriftstellern Juli genennt werden,) kommen gegen das Ende des Junius zum Vorschein, und dauern bis in den August.

Es

Es wird dieses eigentlich der gemeine Kalmus genannt, zum Unterschiede von dem indianischen Rohre, Acorus oder Calamus odoratus Indicus, und verus, welcher in Ost- und Westindien wächst, aber kleiner ist, und lieblicher riecht, als der deutsche, und einen angenehmen bittern Gewürzgeschmack hat. Wir bekommen dieses Rohr aus Indien und Aegypten, woselbst es Cassabel und Bamira genannt wird, beständig trocken, in kleinen, zwey bis drey Schuh hohen, und leicht zerbrechlichen Bünden. Die Indianer würzen ihre Fische und das Fleisch damit. In Egypten gebraucht man es wider den Husten. In den Apotheken kömmt es mit unter den Theriak.

* Die Güte des gemeinen Kalmus wird daran erkannt, wenn die Stängel fein dick und frisch, auch von den kleinen Nebensprößlein wohl gesäubert sind; imgleichen, wenn das Mark noch weiß ist; denn, wenn dieses allzu alt ist, wird es gelb und mehlicht, gleich als ob es von Würmern gefressen wäre. Es wächst derselbe, wie Schilf und Rohr, in Teichen und Lacken, und überhaupt, wo ein feuchter und schwarzer Grund ist. Sein Geruch aber ist bey weitem nicht so stark, als desjenigen, der auf dem Lande wächst, und in Gärten gezogen wird, welcher, sobald der Herbst angeht, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im März, zur Zeit des abnehmenden Mondes, wieder hinausgesetzt, und fleißig begossen werden muß.

Die Tartarn und Littauer sollen kein Wasser trinken, sie haben denn zuvor diese Wurzel eine Weile darin liegen lassen, wie Clusius, l. 2. *rar. plant. hist.* c. 1. bezeugt. Daher giebt Simon Pauli im *Quadrup. botan.* Class. 3. S. 188, den Rath: es sollen die Soldaten, wenn sie öfters das ungesündeste Wasser trinken müssen, diese Wurzel fleißig bey sich tragen, und in ihr Getränk legen. Der Saft aus der frischen Wurzel gepreßt, und in die dunkeln Augen getröpfelt, macht sie klar; daher sie auch den griechischen Namen ἄκορος bekommen. Die

Wurzel oft gebrannt und mit Essig ausgelöscht, trocknet und verzehrt das anwachsende Fleisch in den Wunden und Geschwüren, und schließt es mit der Haut.

Das Vieh frißt nichts davon; es kömmt aber auch nichts davon unter das Heu; folglich hat man desto weniger Ursache, den Kalmus auf Wiesen auszurotten, da seine Wurzel ihre Stelle wohl verdienet.

Die Wurzel wird im September mit Zucker eingemacht, oder damit überzogen und candirt, und ist eine vortreffliche Magenstärkung, und sehr gut wider die böse Luft. Man pflegt auch die Kalmuswurzel trocken einzumachen, auf folgende Art: man nimmt frische Kalmuswurzel, schält die oberste dünne unreine Rinde sauber ab, kocht die Wurzeln in Wasser fein weich, wodurch ihnen die widrige Bitterkeit vergeht; alsdann trocknet man sie mit einem reinen Tuche wohl ab, und schneidet sie in dünne Scheiben; auch kann man sie in einem Siebe, damit die im Kochen eingesogene Feuchtigkeit herausgehe, beym Ofen oder an der Luft übertrocknen lassen; alsdann nimmt man geläuterten Zucker, welcher spinnt, (das ist, wenn man mit einem Löffel etwas gekochten Zucker nimmt, denselben hurtig in der Luft herum schwenkt, und der gekochte Zucker in Gestalt dünner Fäden davon fliegt, daß heißt bey dem Zucker, spinnen,) schüttet die Kalmusscheiben hinein, und läßt dieselben, unter stetem Rühren, damit sie nicht anbrennen, mit dem Zucker so lang kochen, bis sich derselbe an dem Rande des Kessels anhängt und trocken wird; hernach hebt man es vom Feuer, und rührt es so lang, bis es erkühlt; schüttet alsdann den Kalmus auf ein Bret, und läßt ihn trocknen. Auf diese Art wird auch Alant- Bibernell- Wegwart-Wurzel, und dergleichen, eingemacht; nur daß diese nicht in Scheiben oder Plätzchen, sondern in lange Stücke, geschnitten werden.

Es läßt sich auch ein guter Kalmus-Branntwein machen, wenn zu einem Pfunde Kalmus ½ Pfund Anieß gerech-

gerechnet, entweder in den Lutter gethan, und dieser damit geläutert wird. Oder, man nimmt ¾ Pfund gedörrten Kalmus, und eben so viel Süßholz, beydes fein geschnitten, mit weißem Weinstein und Salz vermischt, und im übrigen mit Branntwein abgezogen, und gezuckert, wie man bey dem Anießbranntwein zu verfahren pflegt.

Die in den Apotheken aus dem Kalmus bereiteten Latwergen, gebrannten Wässer, Spiritus und Oehle, werden in der Medicin viel und nützlich gebraucht.

Acorus adulterinus, communis, falsus, sylvestris, vulgaris, Pseudacorus, nennt man die gelbe Sumpfschwertlilie, oder Iris palustris lutea; siehe unter Lilie.

* *Acosti*, vom italiänischen costi, dort, heißt bey den deutschen Kaufleuten zur Stelle, an dem Orte, da man hinschreibt, oder etwas versendet. Als z. B. ein Kaufmann aus Hamburg schriebe an seinen Correspondenten zu Amsterdam: ich habe vernommen, daß Costi (oder in Amsterdam) jetzt viele Schiffe in Ladung nach Frankreich liegen sollen. Daher sagt man auch costige Briefe, costige Waaren ꝛc. Es wäre aber besser, man sagte dafür dasige.

Acoudoir, siehe Erker.

Acouti, Acuti, Agouti, Agouty, ist ein kleines Thier in den amerikanischen Inseln, in der Größe eines Kaninchens, dessen Haar roth und so rauh ist, wie an einer Spansau von drey Monaten. Der Leib und die Zähne sind wie am Hasen, dem es auch an Behendigkeit gleicht; der Schwanz aber ist glatt und ganz kurz. Am Kopfe sieht es wie eine Ratze aus; nur die Ohren sind kurz und rund. An den Hinterfüßen hat es sechs Klauen oder Zehen, die ohne Haare sind: an den Vorderfüßen aber hat es deren nur vier. Es hält sich in hohlen Bäumen auf, und nährt sich von Baumwurzeln. Das Weibchen wirft des Jahrs zwey oder dreymal, und bringt allzeit mehr nicht, als zwey Junge. Diese säugt es zwey bis drey Tage hindurch auf dem Rasen oder

Mos, welchen es ein Paar Tage vorher zusammengetragen hat, wenn es merkt, daß es werfen will. Hernach trägt es dieselben in den hohlen Baum, darin sich die Alten des Nachts über aufhalten, und bringt ihnen die Nahrung so lange, bis sie selbst darnach gehen können. Diese Thiere riechen sehr wildenzent, und ihr Fleisch ist überaus hart. Die Einwohner der Inseln, worin sie sich aufhalten, haben fast sämtlich kleine Hunde, die sie zu dieser Jagd abgerichtet, und welche diese Thiere bis in die Löcher und hohlen Bäume verfolgen, darein sich sich verkriechen, und hernach mit Rauch von den Jägern herausgetrieben werden. Sie lassen sich auch zahm machen, und lernen auf Hinterpfoten gehen, mit den vordern aber die Speise halten, die sie dann wie ein Affe oder Eichhörnchen, verzehren. Sonst aber schreyen sie immer, als ob sie gar eigentlich das Wort Covey aussprächen.

Acquit de caution, oder de precaution, siehe Cautions-Schein.

Acre, ist der Name eines in verschiedenen Provinzen Frankreichs gebräuchlichen Feldmaßes. Es findet dabey ein großer Unterschied in der Bestimmung der eigentlichen Größe desselben Statt. Oefters ist derselbe von 160 Stangen (Perche). In der Normandie rechnet man vier Ruthen (Verge) auf einen Acre; jede Stange 40 Quadratruthen, und die Stange 22 Fuß lang. Andere rechnen den Acre, 40 Stangen in der Länge, und vier in der Breite. Auf diese Art mißt man ihn in England, woselbst Heinrich der Achte, und Eduard der Erste, den Acre auf 160 Stangen festgesetzt haben. Jedoch ist die Bedeutung dieses Wortes daselbst eben so verschieden, wie in Frankreich: indem es Gegenden in England giebt, wo man durch Perche ein Maß von 16½, und anderswo von 18, 20, 24, und so gar 28 Fuß versteht.

Man gebraucht die Benennung Acre auch von einem Maße des Waldes. Nach Füretiere hält ein

Mor-

Morgen Waldung (Acre de bois) 4 Vergées; die Vergée, 60 Perches; die Perche, 24 Fuß; der Fuß, 24 Zoll, und der Zoll, 12 Linien. S. Arpent, und Vergée.

Acredula, siehe Nachtigalle.

* *Acrements*, heißen bey den Franzosen gewisse Arten von Ochsen- und Kühhäuten, welche von dem schwarzen Meere her nach Constantinopel gebracht werden. Sie sind etwas geringer, als die sogenannten premiers Couteaux, oder Häute, die vom Julius bis November abgezogen worden.

Acrida, Acridium, siehe Heuschrecke.

Acriviola, Nasturtium Indicum, Tropæolum; Fr. Capucine; siehe Kresse (Indianische).

* *Acrodrya*, werden überhaupt alle Baumfrüchte genannt, die sonst unter dem Aepfelnamen begriffen werden; insonderheit aber diejenigen, die eine holzige Rinde haben, als: Nüsse, Mandeln, Kastanien ꝛc.

Acroterium, siehe Giebel-Zinne.

Alva, Christophoriana; siehe Christoph-Kraut.

* Actien, Fr. Actions, sind bey den Handlungscompagnien in Holland, Frankreich, England und Dänemark schriftliche Scheine oder Obligationen, die Jemanden gegen ein gewisses vorgeschossenes Capital ausgestellt werden, mit der Freyheit, dieselben an einen andern nach Gutbefinden mit Gewinn oder Verlust wieder zu verhandeln, auf dessen Namen hernach das Capital bey der Compagnie geschrieben wird. So bald nun Jemand einen Schein, den er gegen sein vorgeschossenes Geld empfangen, auf einen andern transportirt, so verliert derselbe seinen Namen, und heißt ein Actie, weil damit gehandelt und gewuchert wird. Da nun alle von den Handlungscompagnien gegen die ihnen vorgestreckten Capitalien gegebenen Scheine gleich Anfangs in der Meinung ausgestellt werden, daß sie im Handel und Wandel statt baren Geldes gehen, und nach Belieben verhandelt werden mögen: so geschieht es, daß solche Scheine gleich

Anfangs Actien genennt werden. Der Preis dieser Actien steigt und fällt, nachdem etwann gute oder schlechte Zeitungen aus denen Ländern, wohin die Handlung geht, einlaufen. Es giebt drey Arten von Actien; nämlich: einfache Actien, Actien von jährlichen Zinsen, und mittlere Actien. Ein Mehreres hievon findet man im großen ökonomisch und physicalischen Lexicon, I. Th. Lpz. 1750. f. S. 158 — 160.

* *Action de bouche*, heißt die Bewegung der Zunge und der Kinnbacken eines Pferdes, welches stets an dem Gebisse kaut, den Mund frisch hält und schäumt; und ist eine Anzeige der Lebhaftigkeit, des Feuers und der Gesundheit eines Pferdes.

Actuarius, siehe Gerichts-Schreiber.

Acudia, ist ein kleines Thier in den americanischen Inseln, etwas kleiner als ein Sperling, und wie eine Schnecke gestaltet. Es hat zwey Tüpfel, wie Sternchen, um die Augen, und zwey andere unter den Flügeln, welche einen hellen Schein von sich geben. Sie sind feucht, und wenn sich Jemand mit solcher Feuchtigkeit die Hand oder das Gesicht bestreicht, glänzt er, so lange diese Feuchtigkeit dauert. Die Einwohner haben, ehe sie von den Castilianern den Gebrauch der Talg- oder Wachslichter gelernt, solche angewandt, sich damit zu leuchten.

In Amerika wird dieses Insect Cucupi oder Cocopus genannt. Wenn die Einwohner des Nachts gehen, befestigen sie sich eins dergleichen an jeden Fuß, und halten eins in der Hand. Dieses ist die Fackel, der sie sich bedienen, wenn sie auf die Jagd des Urias, einer Art von Kaninchen, von der Größe einer Ratze, ausgehen. Wenn diese Insecten gefangen worden, leben sie nur 14 Tage, oder höchstens 3 Wochen lang. Wenn sie krank sind, wird ihr leuchtender Glanz schwach, und nach dem Tode verlieren sie denselben ganz und gar.

Wenn man sich auf die Jagd des Cucuju begeben will, geht man sogleich bey Tages Anbruch, mit einem Feuerbrande

brande versehen, aus. Sobald man auf eine Anhöhe gekommen ist, dreht man diesen Brand im Kreise herum, alsdann kommen die *Cucujus*, von dem hellen Schein des Brandes angelockt, herbey, um die Mücken, welche allemal dem Lichte nachgehen, zu erhaschen, da man sie dann solchergestalt fängt, indem man sie mit frischen Baumästen niederschlägt.

Diese Insecten sind doppelt nützlich. Nachdem man dieselben gefangen hat, läßt man sie in dem Hause, nach vorher geschlossenen Thüren, fliegen, da sie dann überall nach den Mücken, womit man in diesem Lande sehr belästigt ist, suchen, und sie verzehren. Des Nachts sind es Wächter, welche für die Ruhe der Einwohner sorgen, und verhindern, daß man nicht von den Mücken gestochen wird.

Vielleicht sind die *Acudia*, der *Cucuju* oder *Cocoju*, mit der sogenannten Fackelfliege, oder dem Laternenträger (Porte-Lanterne,) welcher eben dergleichen Eigenschaft hat, einerley. Es ist dieses eine vier Zoll lange Fliege. Wenn man ihre Laterne, welche ihren Vordertheil, als eine Portion ihres Kopfes ausmacht, ansieht, so ist sie über einen Zoll lang. Ihre gewundene Gestalt ist sehr sonderbar. Dicht an der Laterne befindet sich auf jeder Seite ein Auge, wie ein dünnes Netzgewebe, von röthlicher Farbe. Diese Fliege hat vier Flügel, wovon die obern nicht völlig durchsichtig sind. Die Farbe dieser Insecten ist bunt, und überaus schön. Auf ihren Flügeln bemerkt man ein großes Auge, welches mit denen auf den Pfau-Zweyfaltern einige Aehnlichkeit hat.

Acuitzehuarira, ist eine beträchtliche Pflanze in den amerikanischen Inseln. Ihre Blätter sind den Sauerampferblättern ähnlich, und kommen aus ein und eben derselben Wurzel hervor. Oben an den Schößlingen stehen röthlich weiße Blümchen rings herum. Man bedient sich ihrer vornämlich zur Medicin. Sie ist von einer temperirten Eigenschaft, und von lieblichem Geschmack.

Das daraus gezogene Wasser dämpft die Fieberhitze, lindert die Nierenschmerzen, versüßt die Schärfe des Urins, und mäßigt die Hitze auf der Brust. Es ist ein bewährtes Gegengift, und wird, dieser herrlichen Eigenschaft wegen, von den Spaniern die Gift-Feindin genannt.

* *Aculer*, Cheval, qui s'acule; dieser Ausdruck hat bey den Academisten einen andern Verstand, als man ihm sonst insgemein beylegt, da man hierunter ein Pferd versteht, welches übertritt, wenn man es aufhält oder zurück zieht, daß es sich zu sehr mit Unordnung auf die Croupe setzt. Allein in der Reitschule heißt man Aculiren, oder Uebertreten, wenn man ein Pferd auf die Volte führt, und es nicht bey allen Tempi seiner Bewegung genugsam vor sich geht, und mit seinen Schultern genugsam Erdreich annimmt, sondern mit der Croupe sich zu nahe gegen das Centrum der Volte wendet.

Aculeus, siehe Stachel.

Aculs, siehe Accuts.

Acumen, Acus; siehe Spitze.

Acus marina, Fr. Aiguille, ein Meerfisch; s. Meer-Nadel.

Acuti, siehe Acouti.

Acynos, siehe Acinos.

Adamavoikoſt, siehe Adams-Holz.

Adamique, Terre Adamique, L. Terra Adamica, nennt man einen gewissen fetten, salzigen, gallert-ähnlichen Thon, oder Schlamm, den man nach der Ebbe auf dem Grunde des Meeres sieht. Außer der Menge Fische und Pflanzen, welche in dem Meere beständig sterben und verfaulen, trägt vermuthlich die Luft ebenfalls gewissermaßen zur Vermehrung dieses Schlammes bey. Denn, man bemerkt, daß dergleichen Bodensatz sich in Gefässen, welche bloß mit einer Leinwand bedeckt sind, weit häufiger, als in hermetisch versiegelten, befindet.

* Adams-Apfel, Paradis-Apfel, Cumien, L. Pomum Adami, Malum Assyrium, Fr. Pomme d'Adam,

ist

ist ein gemischtes Gewächs, oder eine Frucht, welche in Italien, Spanien und Portugal in großer Menge, desgleichen auch in Candien, wächst. Bey uns in Deutschland wird es gleichfalls in den Gärten unterhalten. Die Frucht ist in Gestalt der Pomeranzen, aber merklich gröſser und dunkler an Farbe, und nicht so stark von Geruche. Die Rinde ist nicht gar dick, uneben und geschrumpfelt oder runzlig, mit etlichen tiefen Ritzen und Schrunden, welche aussehen, als hätte man mit den Zähnen hinein gebissen; daher auch der Name Adams-Apfel entstanden ist, weil man geglaubt hat, es sey dieses der Apfel des Paradises, und die verbothene Frucht, von welchem Adam und Eva gegessen haben. Das Mark oder Fleisch ist wie in den Citronen, und sehr saftig, aber nicht wohlschmeckend. Die Kerne sind den Citronen- und Limonienkernen gleich, haben auch ihre Eigenschaft und Kräfte, allein nur etwas geringer. Der Baum gleicht mit den Blättern einem Limonienbaume, nur daß sie etwas gröſser sind; die Blühte ist wie Citronenblühte, und außenher ein wenig röthlich, hat aber einen gar schlechten Geruch. Wenn die Früchte nach abgefallener Blühte zu wachsen anfangen, haben sie eine ganz dunkle und schwarze Farbe, daher sie auch in Holland die schwarzen Citronen genennt werden. Wenn dieselben aber reif sind, werden sie hochgelb. Wenn der solche Früchte tragende Baum in dem Erdboden steht, wird er groß und hoch, wächst aber dabey gern störricht, daß man große Mühe anwenden muß, eine schöne Krone an demselben zuwege zu bringen. Er ist sehr fruchtbar und dauerhaft, und kann die Kälte etwas mehr vertragen, als andere Sorten der Citronen; jedoch muß ihm in dem Aufwachsen beständig geholfen, die unförmlich gewachsenen Zweige abgenommen, und die übrigen fein in die Höhe gewöhnt werden. Die Zeitigung der Früchte geschieht im September und October. Wenn sie in dem Erdboden stehen, erfordern sie, zumal wenn sie etwas alt werden, alle zwey oder drey

Jahre

Jahre eine gute Düngung. Man kann auch auf die von den Kernen gezogenen Stämmchen, wenn sie Fingersdick geworden, im May und Junius zur Zeit, wenn der Baum im besten Safte ist, und die Rinde sich gern ablöst, Pomeranzen, Citronen oder Limonien oculiren, weil absonderlich die beyden letztern auf solche Weise leichter bekommen, besser tragen, und der Kälte desto füglicher widerstehen können. Ihre übrige Wartung und Pflege haben sie mit den Pomeranzen gemein.

Dieser Apfel dient insonderheit wider den Scorbut, Sand und Gries; imgleichen wider die anhaltenden und Wechselfieber. Matthiolus meldet, daß der Saft daraus besonders wider den Grind und die Krätze diene, wenn man einen Apfel mitten durch schneidet, gestoßenen Schwefel darauf streut, ein wenig unter heißer Asche bratet, und damit die schäbige Haut, ehe man sich zu Bette legt, bestreicht. Mit Pappelsalbe belegt, stillt er die Schmerzen der goldenen Ader.

Eine Abbildung der gemeinen Gattung des Adamsapfels, findet man in Jo. Cph. Volkamers nürnbergischen Hesperides, I. Th. Nürnb. 1708, f. S. 167, und drey Abbildungen eines Pomo d'Adamo monstroso, eines spinoso, und eines fœtifero, in der Continuation derselben, Nürnb. 1714, f. S. 139—141.

Adams-Feigenbaum, egyptischer oder Maulbeer-Feigenbaum, L. Ficus Ægyptiaca, oder Sycomorus; siehe unter Feigenbaum.

Adams-Holz, oder Adamavoikost, ist eine Art von Ebenholz, welches häufig in Moscau, sonderlich in der Gegend um Astracan, zu finden ist.

Adane, ein gewisser Fisch; siehe Attilus.

Adansonia, siehe Baobab.

* *Adarca*, Adarce, Adarces, Adarcion, Adarcus, ist ein zusammen geronnener salziger Schaum des Salzwassers, welcher sich bey dürrer Sommerszeit in sumpfigen Orten an das Rohr, die Stoppeln und das andere Gewächse legt, und hart wird, da man ihn hernach sammeln kann. Er ist so scharf, daß er Blasen zieht; sonst führet

führt er ab, und eröffnet; dient auch, die Flechten, den Ausſatz und andere Unreinigkeiten auf der Haut wegzunehmen, wenn man ihn mit Schmeer vermiſcht, und damit die Glieder reibet.

* **Adatis**, iſt eine Art ſehr feinen oſtindiſchen Kattuns, oder ein überaus feines und ſehr klares Neſſeltuch, wovon das Stück zehn Ellen lang und drey Viertel breit iſt. Die ſchönſten werden zu Bengala verfertiget.

* **Addad**, iſt ein Gewächs in Afrika, deſſen Blätter überaus bitter, und die Wurzel ſo giftig iſt, daß ein Weniges des davon abgezogenen Waſſers einen Menſchen plözlich tödtet, wozu es auch die Afrikaner meiſterlich zu gebrauchen wiſſen.

* **Addel, Adel**, oder **Arel**, wird der aus den Viehſtällen ausgeſchöpfte oder abfließende Harn genennt, eben dieſen Namen haben auch alle übrige Feuchtigkeiten in den Miſtgruben oder Miſtſtätten.

* **Addreßcomtor**, eine Art von Schreibſtube, wo man ſich wegen gewiſſer Sachen angeben oder auch erkundigen kann, als z. B. man will ein Haus, ein Gut verkaufen, oder dergleichen an ſich kaufen; Geld unterbringen, oder ſolches aufnehmen; ſich zu Jemanden in Dienſte begeben, oder Jemanden zu gewiſſen Dienſten ſuchen; von einer verlornen oder gefundenen Sache Nachricht ertheilen, und was dergleichen mehr iſt.

* **Addreſſe**, heißt eigentlich die Anzeige einer Perſon und eines Ortes, wo ſolche anzutreffen iſt, damit die an ſie gehörigen Sachen ordentlich und richtig beſtellt werden können. Daher nennt man dann auch die Aufſchrift eines Briefes, und die Bezeichnung der Packen, Ballen, Kiſten, u. ſ. w. mit dieſem Namen.

Adebar, Adeber; ſiehe Storch.

Adel, Arel, ſiehe Addel.

Adel-Aar, ſiehe Adler.

Adels-Beer, ſiehe Sorbus torminalis.

* **Adelberts-Kraut**, wird in Böhmen die Lucerne, ihrer Vortrefflichkeit wegen, dem heiligen **Adalbert** zu Ehren, genannt.

Adel-Wildbret, wird von einigen also das Rothwildbret genannt.

* **Adenos**, sonst auch See-Baumwolle, eine Art Baumwolle, welche aus Aleppo über Marseille kömmt.

Adeps, siehe Schmeer.

Ader, Erd-Ader, L. Vena terræ, F. Veine de terre, sagt man von gewissen Orten oder Gegenden, welche besser oder schlechter, als die übrigen, tragen. Also sagt man: eine gute Erd-Ader, eine schlechte Erd-Ader, u. s. f.

Ader im Holze, L. Vena ligni, Fr. Veine de bois, ist ein Wort der Baukunst, und bedeutet auch eine Mannigfaltigkeit der Farben, welche die Schönheit des harten Holzes zur eingelegten Arbeit ausmacht. In den bey der Zusammensetzung der Tischlerarbeit dienlichen Arten des Holzes aber, ist solches ein Fehler, weil es ein Merkmal allzu zarten Holzes oder des Splintes ist.

Man nennt daher ein Holz aderig, fladerig oder streifig, Fr. Veineux, So ist z. B. das Nuß- und Oehlbaumholz sehr aderig; jedoch die Wurzeln mehr, als der Stamm.

Ader im Marmor, L. Vena marmoris, Fr. Veine de marbre, bedeutet in der Baukunst eine Mannigfaltigkeit der Farben, welche die Schönheit des vermischten Marmors ausmacht. Jedoch sind die grauen Adern in den weißen Marmorsteinen zum Bildhauen ein Fehler, ob sie gleich die Schönheit der weißen Adern ausmachen.

Ader in Steinen, L. Vena lapidis, Fr. Veine de piere, bedeutet in der Baukunst einen Fehler, der zum öftern von einer Ungleichheit in der Consistenz der harten und weichen Materie herkömmt, welche macht, daß sich der Stein an diesem Orte spaltet; und manchmal macht ein Flecken an der äußersten Oberfläche des Steines, daß

man

man in prächtigen Gebäuden, und bey beträchtlichen Werken der Baukunst, den Stein auswerfen muß.

Ader des Wassers, L. Vena aquæ, Fr. Veine de l'eau, nennt man in dem Erdreiche kleine Gänge von Wasser, welche von einer kleinen Quelle herkommen, oder die sich von einem großen Arme absondern, und die man in den Wasserbehältern sammelt.

Ader, (Aufgelaufene) Ader-Kropf, Krampf-Ader, Bluadergeschwulst, L. Varix Fr. Varice, Varisse, nennt man eine widernatürliche Erweiterung der Blutader, und ist ein Zufall, welcher sich bey Pferden gemeiniglich an der Schrankader (Vena saphena) in ihrem Gange an der innern Seite der Kniekehle, ereignet, und von heftiger Anstrengung entstehet. Die Erweiterung dieser Ader formirt an der Seite der Biegung, und etwas niedriger, eine Geschwulst. Sie liegt auf einem Knochen, der inwendig in der Kniekehle am höchsten und sichtbarsten ist, indem die dicke Schenkelader unter der Geschwulst hinweg gehet, sich daselbst ergießet, und den Aderkropf darstellet. Es ist derselbe weich, und giebt, wenn man mit der Hand darauf fühlt, nach.

Das einzige Hülfsmittel hiebey besteht darin, daß man etwas von der Kniekehlenader herausreiße, welche Operation ein geschickter Hufschmid ohne alle Gefahr verrichten kann. Dieser Zufall findet sich mehrentheils bey Kutschpferden, welche stark vom Leibe sind, ein. Er ist gar nicht schmerzhaft, und verursacht auch kein Hinken. Einige halten den Aderkropf mit der insgemein sogenannten Kniegeschwulst (Courbe) für einerley; allein, es findet unter beyden ein großer Unterschied statt; denn diese ist hart, und liegt eigentlich nicht an demselben Orte, jener hingegen ist, bereits erwähntermaßen, weich.

Allenfalls kann man auch den Aderkropf von Zeit zu Zeit mit Lorbeeröhl einreiben, wonach sich eine Kruste über der Geschwulst anzusetzen pflegt, welche sich dadurch wegbringen läßt, wenn man den Theil mit

Spi-

Spülich wäscht, und nach dem Abfallen der Kruste den Theil abermal mit gedachtem Oehle einreibet, und solchergestalt die Ader über und unter der Kniekehle eine Zeitlang schmieret, wonach sich der Aderkropf zwar zu zertheilen, aber auch bey der ersten Anstrengung sich gern wieder einzustellen pflegt.

* Einige belegen die Blutadergeschwulst mit dem Namen des Bluthspathes, da sie doch mit dem Spathe gar nichts Aehnliches, als die Stelle, wo sie sich erzeuget, hat.

Eine Art, diesen Zufall zu heilen, ist diese, daß man die Ader entblößt, und sie unter und über der Geschwulst unterbindet, worauf man die Geschwulst selbst öffnet, das Blut herauslaufen, und die Ader alsdann gänzlich verwachsen läßt. Manche Wundärzte brennen noch wenn die Ader unterbunden ist; welches aber unnöthig zu seyn scheint. Da aber nach dieser Operation, das Pferd lange Zeit nicht gebraucht werden kann; so ist es beynahe rathsamer zu versuchen, ob man durch den Gebrauch eines stark zusammen ziehenden Pflasters, die Geschwulst vertreiben könne. Herr von Sind hat das auf folgende Art. bereitete einigemal mit gutem Erfolge gebraucht.

„Man nimmt Geisbartwurzel; wilde Schwertlilien„wurzel, und getrocknetes Täschelkraut, von jedem 8 „Loth: Keuschlammsamen, zwey Loth. Nachdem ein „jedes fein gepülvert worden, läßt man zwölf Loth „weißes Pech mit zwey Loth Terpenthinöhl über einem „gelinden Feuer zusammen schmelzen, und thut alsdann „die vorigen Pulver darunter, die man wohl damit „vermischet. Hierauf nimmt man das Gemisch vom „Feuer, und sezt noch zwey Loth zusammenziehenden „Eisensaffran und fünf Quent rohen Alaun hinzu, und „rührt es, bis es kalt wird.“

Man scheert nämlich von dem Aderkropfe die Haare herunter, bestreicht den Ort mit etwas Nußöhl; und legt alsdann dieses Pflaster, auf dünnes Leder gestrichen, dar-

darauf; darüber aber eine plattgeschlagene Bleykugel von der Größe der Geschwulst, die man darauf, vermittelst eines darum geschlagenen Tuches, und der Anlegung einer guten Binde, so stark darauf befestigt, daß sie nicht davon abweichen kann. Dabey läßt man dem Pferde zur Ader, und läßt das Pflaster allemal 48 Stunden auf dem Schaden liegen, da man dann wieder ein neues auf eben die Art auflegt. Die ersten 8 Tage darf sich das Pferd gar nicht legen, damit es beym Aufstehen keine Gewalt anwende; nachher kann man es, nur ganz gelinde, spaziren führen und im Stalle wohl ruhen lassen. Solchergestalt wird man wenigstens öfters den fälschlich sogenannten Blutspath ohne Operation heilen können.

* **Aderlaß oder Anbohrung der Bäume**, L. Terebratio, ist eine Cur derjenigen Bäume die unfruchtbar sind, und zu viel in das Laub und Holz treiben. Es wird dieses gemeiniglich an großen Bäumen zu der Zeit vorgenommen, da der Saft sich zurück in die Wurzel begiebt, welches im November geschieht. Die Sache selbst wird also vorgenommen: man räumt behutsam bis an die Mutterwurzel, spaltet dieselbe mit einem recht scharfen Meißel ein wenig auf, treibt einen frischen hagedornen oder hagebüchenen Keil in den Spalt, und verschmiert den Ort überall mit Baumwachs, oder mit Schafmist; bey einem Birnbaum aber mit Schweinmist. Hierauf wird die Wurzel mit guter fetter Erde beschüttet, und diese so fest zugetreten, als wenn man den Baum selbst erst gesezt hätte.

Dieses Verfahren preisen einige als ein sehr dienliches Mittel wider verschiedene Krankheiten der Bäume aufs äußerste an. Reſſons behauptet in dem IV. Theil, S. 138 seiner Abhandlungen bey der Academie zu Paris, so gar, daß man dadurch den Ansatz der Moose an den Bäumen verhindern könne; allein, die Folgen, welche man davon (vornämlich, wenn das Aufschürfen der Rinde und Schale zu der Zeit geschieht, wenn der Saft

aufsteigt,) zu gewarten hat; sind diese, daß die Bäume nicht allein ihr Ansehen verlieren, und ungestalt werden; sondern man richtet sie auch dadurch mit Vorsatz zu Grunde, weil die zarten Säfte im Ueberfluß abgezapfet werden. Und wofern sie sich ja wieder setzen, und die feinsten Aederchen stopfen: so entstehen doch daraus Geschwulsten und Beulen, und die Nahrungssäfte werden in ihrem Umlaufe immer mehr und mehr gehindert, daß sie zuletzt ins Stocken gerathen, in eine Fäulung gehen, und endlich gar verdorren. Dieses ist besonders bey denjenigen Bäumen zu befürchten, welche gern Gummi schwitzen. Siehe auch den Artikel: Baum-Saft.

* **Aderlaß der Hunde**, ist sonderlich den Jagdhunden sehr dienlich, da sie nämlich alle Jahre, eh die Jagd im Sommer angehet, purgirt werden, und ihnen Ader gelassen wird: denn sonst schlagen sie aus, und werden räudig. Es wird ihnen aber am dritten Tage nach der Purganz die Medianader gelassen, welche an beyden Seiten am Halse zu finden ist. Dem Hunde wird der Hals, kurz vor den Blättern, mit einer dünnen Schnur oder Leine fest umbunden: so laufen die Adern an der Seite am Halse hinauf nach dem Kopfe auf, und alsdann sticht man sie mit einer Lanzette. Man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß nicht durch die Nerven gestochen werde.

* **Aderlaß der Lämmer**, wird in England von den Landwirthen vorgenommen, wenn sie solche bald zu Markte bringen wollen, zu dem Ende, daß das Fahnfleisch weiß werde. Zuvor schneidet man dem Lamme zwischen den Hinterfüßen und dem Schwanze die Wolle auf, bindet ihm die vier Beine zusammen, und sticht ungefähr einen Zoll weit von dem Ende des Schwanzes in die Ader. Man läßt das Blut laufen, bis das junge Thier matt wird. Läuft das Blut nicht häufig genug: so sticht man in den Schwanz etwas weiter hinauf, und reibt ihn daselbst mit einem Messerhefte. Manchen Lämmern muß dreymal zur Ader gelassen werden, eh man ihnen das Blut

genug-

genugsam abzapfen kann. Hat die Wunde, aller angewendeten Sorgfalt ungeachtet, nicht genug geblutet, so verstopft man sie nicht. Ist aber das Blut häufig herausgelaufen, so hält man entweder ein glühendes Eisen darüber, oder trocknet die Schramme mit einer brennenden Tobakspfeiffe. Man kann das Blut auch dadurch zurück halten, wenn man die Wunde mit kaltem Wasser wäscht, und einen Faden um dieselbe herum wickelt. Befindet sich das Lamm in solchen Umständen, so bringt man es wieder unter seine Mutter, damit es durch Saugen seine Kräfte wieder bekomme. Man läßt es auch diesen Tag über viermal saugen, und sogar die ganze Nacht hindurch bey seiner Mutter bleiben. Den nächstfolgenden Tag früh bringt man es auf den Markt, und läßt ihm noch einmal zur Ader, bis es ganz ohnmächtig wird. Die Nacht über, oder an dem Tage, da das Lamm zu Markte geführt werden soll, wird es mit Milch gewaschen.

* **Aderlaß der Pferde**, oder, wie es eigentlich genennt wird, das Aderschlagen, wird nicht nur in mancherley Krankheiten, als: zur Heilung der Fieber, des Wurmes, der Räude, des schweren Athems, der Flüsse in den Gliedern, ausgenommen bey den Flüssen der Augen, für die Ruhr, Gelb- und Wassersucht, für das Verschlagen, Schwindel, Feifel, Hauptzufälle, und für unzählich viel andere Krankheiten mehr, sondern auch als ein Präservativ, insbesondere bey solchen Pferden, welche wohl im Futter stehen, und wenig arbeiten dürfen, vorgenommen. Der Aderlaß kann jungen Pferden z. B. dienlich seyn, welche sehr bey Leibe sind, und sich stark bewegt, oder eine Reise bey einer heißen Jahrszeit gethan haben; bey solchen hingegen ist es nicht nöthig, welche zu beständiger Arbeit, als auf der Jagd gebraucht zu werden, u. d. gl. gewohnt sind; oder die wenigstens das ganze Jahr hindurch arbeiten müssen, als: Landkutschen- und Postpferden, u. d. gl. Ferner kann einem Pferde, welches viel

zu stehen pflegt, und nur wenig Bewegung hat, eine Ader geöffnet werden; besonders, wenn man einigen Grund zu vermuthen hat, daß sein Blut, aus Mangel gehöriger Bewegung in der freyen Luft, dick geworden ist, und langsam umläuft. Endlich kann der Aderlaß dienlich seyn, wenn ein Pferd unglücklicherweise in ein Wasserloch, oder in einen tiefen Teich, gefallen ist; und dieses um so viel mehr, wenn es eine ziemliche Zeit darin zugebracht hat. Denn, ob man schon nicht sogleich Zeichen einer Krankheit an demselben merkt, so sind doch dergleichen Zufälle ein hinlänglicher Bewegungsgrund zum Aderlaß, und zu stärkenden Arzneyen; weil das Zusammenziehen oder die Verstopfung der Schweißlöcher, welche durch die Kälte und den Druck des Wassers verursacht worden, entweder ein Fieber oder einen heftigen Husten veranlassen, und beydes sich sehr leicht in eine Druse, oder in eine andere eben so schlimme Krankheit endigen kann. Ueberhaupt ist der Aderlaß, theils zur Verminderung der Vollblütigkeit, theils zur Revulsion, oder, um das Blut, welches einen gewissen Theil des Körpers vorzüglich belästigt, und darin stockt, oder sich zu sehr ansammelt, von diesem Theile abzuleiten, dienlich. Pferden, welche noch nicht über vier Jahr alt sind, imgleichen den Wallachen, und alten, welche sehr abgemergelt sind, muß man nicht aderschlagen, sondern vielmehr sorgen, daß das Geblüt vermehrt, und sie stärker werden, es sey dann im höchsten Nothfall. Es giebt aber die Natur der Pferde selbst Merkmale an die Hand, wenn ein Aderlaß nöthig ist; wenn nämlich an dem Leibe kleine Beulen auffahren, die Adern schwellen, die Augen roth und feurig werden, wenn sie beständig die Haut an der Krippe oder anderswo reiben, die Ohren welk sind, wenn sie öfters mit dem Maul gähnen, mit den Vorderfüßen stets scharren, wenn die Augenwinkel voller Unflath und zähen Schleimes sind, wenn sie zu viel schlafen, wenn sie sich selbst, wie die ungarischen und polnischen

nischen Pferde oft zu thun pflegen, eine Ader aufreißen, oder, wenn in dem Harne Blut sich zeigt. Außer diesen Zufällen, pflegt ein guter Haus = und Landwirth zur Vorsorge seinen Pferden im Frühling und Herbst eine Ader schlagen zu lassen; jedesmal aber 14 Tage nach einander vor und nach dem Aderlaß, einen Löffel voll von nachfolgendem Pulver in ihr ordentliches Futter zu geben, und solches mit dem Futter zu feuchten, damit sie es nicht verblasen, als: gepülverten Sadebaum, Lorbeer, Enzian und griechisch Heu, welche Stücke in gleichem Gewichte durch einander gemengt werden.

Man wählt gemeiniglich zum Aderlaß die Blutadern, und zwar diejenigen, welche weder zu groß noch zu klein sind; hingegen nicht leicht solche, welche nahe bey großen Pulsadern, Nerven oder Sehnen vorbey laufen. Auf den Mondwechsel dabey zu sehen, oder sich nach dem Himmelszeichen zu richten, in welchem sich die Sonne befindet, und nach der Verschiedenheit des Gliedes, das die Krankheit erleidet, oder an dem die Ader geöffnet werden soll, eine gewisse Stellung der Sonne oder des Mondes auszusuchen, oder, wie Solleysel in seinem vollkommenen Stallmeister, S. 370, f. vorschreibt, sogar die Stunden zu verändern, nachdem ein Pferd sanguinisch, phlegmatisch, bilosisch oder melancholisch sey, das alles sind Grillen, an welche kein Vernünftiger mehr denkt. Man nimmt den Aderlaß an einem hellen und schönen Tage, ehe noch die Pferde ein Futter bekommen oder getrunken haben, mit ihnen vor, und giebt, wenn solcher vorbey ist, denselben noch in drey Stunden weder zu fressen, noch zu saufen. Was die Menge des abzuzapfenden Geblüts betrifft, so muß man dabey auf eines Pferdes Complexion wohl Acht geben, weil eines mehr Blut hat, als das andere, auch eines hitziger als das andere ist, nach demselben muß man wenig oder viel heraus lassen; insgemein aber läßt man ungefähr zwey Quart oder vier Pfund heraus, und läßt dasselbe, um

die erforderliche Menge desto besser treffen zu können, nicht auf die Erde laufen, sondern fängt es lieber in einem Geschirre auf.

Die Instrumente, deren man sich zum Aderlaß bedient, sind die Lanzette, der Schnepper, das gemeine Laßeisen oder die Fliete, und bisweilen selbst ein spitziges Gemsen- oder Hirschhorn, oder ein Nagel, womit man dem Pferde einige Adern aufzustechen pflegt. Der Schnepper und das Laßeisen sind besonders bey denen Adern zu gebrauchen, welche unter einer harten Haut liegen; so wie die Lanzette bey den bloßer liegenden Adern immer den Vorzug behält. Ueberhaupt hat man dabey zu beobachten, daß man die Oeffnung nach der Länge der Ader und groß genug mache, damit die erforderliche Menge Blut ausfließen könne; nur muß man auch nicht auf der andern Seite ausschweifen, weil man sonst mehr Mühe haben würde, die Ader wieder zu schließen.

Man öffnet bey dem Pferde die Lichtader, die Lungader, die Bugader, die Spor- oder Herzader, die Schrankader, die Zehenader, den dritten Kern, die Ader unter der Zunge, und die Ader am Schweife.

Die Lichtader, (Vena temporalis, la veine du larmier) liegt vorn am Kopfe; man hält die Oeffnung derselben in mancherley Zufällen des Kopfes, und bey Beschädigungen der Augen, für gut.

Die Lungader, (Vena jugularis, la veine jugulaire) liegt am Halse, und ist die gebräuchlichste und beste zum Aderlaß. Damit sie desto besser anlaufe und sichtbarer werde, ziehet man entweder dem Pferde so nahe nach dem Wiederrüste und den Schultern, als man kann, eine Schnur um den Hals, oder wenn dieses, anderer Ursachen wegen, nicht angeht, so faßt man nur die Haut unten an der Kehle fest, und ziehet sie stramm an. Außerdem kann man auch dem Pferde eine Trense, ein Stück Holz, u. d. gl. in das Maul geben, damit es daran kaue, und dadurch die Adern noch mehr auftreibe. Am besten

wird

wird diese Ader mit dem Schnepper, und zwar eine Hand breit unter der Ganasche, geöffnet. Um die Ader zu schliessen, wenn genug Blut abgeläufen ist, sticht man gemeiniglich eine Stecknadel durch beyde Lippen der Wunde, und wickelt einige Haare aus dem Schweife oder der Mähne darum, die man zuletzt zusammenknüpft.

Die Spor- oder Herz-Ader, (Vena thoracica externa, la veine de l'éperon) ist am Bauche hinter dem Gurte befindlich; ihre Oeffnung soll in den Bauchkrankheiten und der Kolik gut seyn.

Die Schrankader (Vena saphena) befindet sich inwendig an den Schenkeln. Ein Aderlaß aus derselben wird in Verrenkungen der Hüften, Elbogen und Lenden gut gehalten: so wie die Oeffnung der Bugader an dem Innern des Armes (Vena cephalica, la veine de l'ars) bey Verrenkungen der Schulter und des Kniees dienlich seyn soll. Beyde Adern kann man finden, ohne daß man eine Schnur darum legt; sie sind aber, weil sie leicht ausweichen, nicht gut zu treffen. Wenn sie genug geblutet haben, verschließt man sie wie die Lungader.

An den Zehen läßt man, bey Verrenkung der Schulter und andern Schaden der Füße, zur Ader (Vena coronaria, la veine coronaire). Der Fuß wird erst ganz dünn ausgewirkt, und alsdann am Zehen mit der Ecke des Wirkmessers eine Oeffnung gemacht, aus welcher das Blut gleich hervorkömmt. Wenn der Aderlaß geschehen ist, wird etwas Salz, oder auch Essig und Branntwein, auf Flachs darauf gelegt, und das Eisen leicht aufgeheftet.

Den dritten Kern lassen, oder den Rachen stechen, heißt eine Ader aufstechen, die in der dritten oder vierten Furche des Gaumens liegt (Vena palatina.) Gemeiniglich geschieht es mit einem spitzigen Hirsch- oder Gemsenhorne, oder mit der Lanzette, und zwar des Morgens, ehe das Pferd gefressen hat. Es soll gut seyn, wenn ein Pferd die Lust zum Essen verloren hat, oder abgemattet und erhitzt ist. Das Blut stillt man zuletzt da-

durch, daß man das Pferd mit dem Kopfe etwas hoch anhängt, und wenn das nicht hilft, Vitriol auf Flachs streut, und es auf der Oeffnung der Ader durch ein Band über der Nase befestigt, oder daß man auch eine hohle Nußschale eine Zeitlang auf die Oeffnung drückt.

An der Zunge läßt man mit der Lanzette zur Ader, und zwar, wenn ein Pferd die Lust zum Futter verloren hat, oder erhitzt ist, und auch gegen die Feifeln oder Feibeln (les avives). Man zieht die Zunge behutsam aus dem Maule, und sticht eine Ader auf, die unten an der Zunge liegt (Vena ranina,) welche man so lange bluten läßt, bis sie von selbst aufhört.

Am Schweife endlich läßt man gegen die Verrenkungen der Lenden, und im Fieber, Blut, indem man einige Schnitte hinein thut. Man läßt das Blut entweder von selbst zu fließen aufhören, oder man stillt es durch ein heißes Eisen und Pech.

Da die Aderlässe an einigen der erwähnten Adern mühsamer sind, oder auch das Blut nicht bey allen gleich gut gestillt werden kann: so ist es immer vernünftiger gehandelt, wenn man die Oeffnung der Lungader, als die bequemste, allen übrigen Aderlässen vorzieht. Da es aber einige für besser halten, eine von dem Sitze der Krankheit entfernte Ader zu öffnen: so kann man auch allenfalls bey denen Krankheiten, welche den vordern Theil des Körpers betreffen, die Sporader, oder auch die Schrankader, dazu erwählen. Siehe Hrn. J. C. P. Erxleben Einleitung in die Vieharzeneykunst, Gött. und Gotha, 1769, 8. S. 287. fgg.

* **Aderlaß des Rindviehes.** Der Aderlaß der Ochsen im Frühjahr, so bald sie auf die Weide getrieben werden, ist ein gutes Mittel, nicht nur ihr Zunehmen zu befördern, sondern auch ihren Krankheiten vorzubeugen. Solchen, die mager gekauft werden, daß sie im Winter wachsen, und im Frühjahre gemästet werden, muß man zweymal zur Ader lassen; einmal, wenn

wenn sie eingekauft worden, und zum andermal zeitig im Frühjahre, wenn sie auf die Weide zur Mästung getrieben werden. Milchkühen soll nicht zur Ader gelassen werden, wo es nicht dringende Ursachen erfordern: und in diesem Falle eine mäßige Quantität Blut, und niemals über sechszehn Unzen. Kälber müssen wenigstens zweymal zur Ader gelassen werden; einmal, wenn sie fünf Wochen alt sind, und das anderemal, wenn sie bald geschlachtet werden sollen.

* **Aderlaß der Schafe**, ist als eine allgemeine Cur ihren ungefähren Krankheiten nöthig. Es soll solches unter den Augen und der Zunge geschehen, und das ist manchmal so nothwendig, daß, wenn es nicht geschieht die Schafe sich erblähen, ihnen Adern in dem Leibe springen, und sie fallen. Weil aber die gemeinen Bauernschäfer mit diesem Aderlaß nicht wohl umgehen können, und doch solches für heilsam und nöthig halten: so nehmen sie ein spitziges Hölzchen; und stüren damit dem kranken Schafe in die Nase, daß es stark blutet; und haben die Erfahrung, daß auch dieses die Vollblütigkeit hebe. In der Tobsucht, welche die Schafe in den Hundstagen befallen kann, da sie entweder ohne Ursache springen, straucheln und fallen, oder sich wälzen, pflegen einige mit einem spitzigen Hörnchen die Adern auf der Nase gleich in die Mitte, so tief als möglich, aufzuschlitzen, und das Blut wegzuzapfen. Andere aber glauben, daß dieses Mittel sehr gefährlich sey, indem sie gern in Ohnmacht dahin fallen, und gemeiniglich gar wegsterben; daher rathen sie lieber an, daß man ihnen in diesem Zufalle eine Ader an den Schläfen öffnen, und das Blut mäßig heraus lassen solle, welches Mittel die Erfahrung bestätigt.

In der vor einigen Jahren herausgekommenen Viehartzeneykunst des Freyherrn von Tam, S. 453, wird ein bey den Schafen in den Pocken vorzunehmender Aderlaß besonders empfohlen, da man mit einem so ge-

nannten Stilet, zwo Adern öffnen soll, die an beyden Seiten des Kopfes, längs herunter nach dem Gaumenbeine laufen, und sich gegen den Mund zurück in einen Ast beugen und krümmen, der mit den Kinnbacken hinauf an den Hals geht. „Da man aber unmöglich glauben „kann, daß bey diesem Aderlaß, die Schafe selbst nach ihrem natürlichen Triebe den Abfluß des Geblütes mäßigen, selbst das ungesunde Blut von sich lassen, und selbst „das gesunde zurück halten können," so ist auch nicht einzusehen, warum man eben diesen Aderlaß anstellen sollte, wobey man, wie der Verfasser (S. 457.) selbst gesteht, die Adern, welche man durchzustechen hat, nicht sehen kann. Ein ordentlicher auf die gewöhnliche Weise angestellter Aderlaß muß allemal ungleich nützlicher seyn.

Adermennige, Odermennige, siehe Agrimonia.

Aderschlagen, siehe Aderlaß der Pferde.

* **Ader verrenken**, verrücken oder verstoßen, sagt man von den Pferden, wenn sie schnell an den Vorder- oder Hinterfüßen zu hinken anfangen. Solchem Uebel abzuhelfen, nimmt man: Heublumen, Pappeln, Kamillen und Brunnenkresse, siedet solche in Wein, und thut ein Stück altes Schmeer, einer Faust groß, dazu, hiemit wäscht man dem Pferde den Fuß warm; dieses lindert das Geäder. Hernach nimmt man 5 Loth weiß Lilienöhl, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thut solches in einen glasurtem Topf, setzt ihn auf eine gelinde Gluth, und läßt es fein gemach zergehen; und wenn die Würmer dürre geworden, so nimmt man Mastixöhl, (andere nehmen 5 Loth Rosenöhl,) gießt solches darein, und schmiert damit dem Pferde des Tages zwey oder dreymal die verrenkten Adern.

Adferruminare, siehe Löthen.

* **Adi**, Ady, à die, heißt bey Kauf- und Handelsleuten so viel, als vom Tage, oder von dem und dem Tage des Monats; wird zuweilen in Wechselbriefen gebraucht, und anstatt Datum oder Gegeben gesetzt, als: *Adi* Leipzig,

zig, d. 8. Aug. Und Adi dito heißt so viel, als gemeldeten Tages. Es kömmt aber löblicherweise sehr ab.

Adiantum, Adiantum verum, vulgare, magnum oder nigrum; Capillus Veneris verus. *Officin.* D. Frauenhaar, Jungfrauenhaar, Venushaar, Frauenzopf, Haarkraut. Engl. Maiden-hair. Fr. Adiante, Capillaire, Capil de Venus, oder Cheveux de Venus. Von diesem Pflanzengeschlechte giebt es vielerley Arten, welche in Ansehung der Gestalt und des Zusammenhanges des ganzen Baues, gar sehr von einander unterschieden sind. Ihr gemeinschaftlicher Character bestehet in ihren Blättern, welche mehr oder weniger in beständig runde Flügelchen (Pinnulæ) ausgezackt sind, die am Rande mit einem Saum versehen sind, und auf deren Rücken sich die Samenkörnchen befinden, welche unter der Gestalt von beynahe eyrunden Flecken, ohne Ordnung unter einander liegen. Die gebräuchlichsten Sorten sind folgende.

1. Adiantum foliis Coriandri, C. B. P. 356. Capillus Veneris, I. B. Adiantum (Capillus Veneris) frondibus decompositis, foliis alternis, pinnis cuneiformibus lobatis pedicellatis, LINN. *Sp. Pl.* 1096. D. Das wahre Frauenhaar. Fr. Le Capillaire de Montpellier. Es wächst in Languedoc, Italien, und der Levante. Es findet sich insgemein in den Fugen der Mauern und Felsenritzen. Es treibt eine Menge dünne, trockene, und sechs bis sieben Zoll lange Stängel, welche von einem matten und etwas dunkeln Grün sind. Gegen die Mitte ihrer Länge kommen vereinbarte Blätter (Folia conjugata) hervor, deren jedes aus verschiedenen Reihen ganz fein ausgezackter Blättlein, mit Stielchen, welche mit ihnen fast von gleicher Länge sind, bestehen.

* Dieses Gewächs hat den Namen Frauenhaar deswegen bekommen, weil es schönes, dickes und langes Haar zeugt, und dabey die Schuppen des Haupts vertreibt, wenn es in Lauze oder Wein gesotten, und das Haupt damit gewaschen wird. Es stärkt

auch

auch die Haare, und verhindert, daß sie nicht ausfallen. Es wird auch wegen dieser seiner besondern Wirkung, weil es nämlich die Haare färbt und schön macht, Polytrichon, Callitrichon, Ebenotrichon, Cincinnalis, Crinita, und Herba capillaris, Capillus terræ, Supercilium terræ, Pulchricomum, genennt; oder es hat auch von den vielen Haaren und Fasern, welche an der Wurzel dieses Krautes hängen, und weil seine Stängel fast wie Haare aussehen, diese Namen bekommen. Die Benennung Adiantum kömmt aus dem Griechischen, vom α privativo, und Διαίνειν, benetzen, befeuchten, weil dieses Gewächs die sonderbare Eigenschaft hat, daß es niemals naß wird, ob man es auch schon in Wasser taucht. Einige nennen es auch Saxifragia, oder Steinbrech, einestheils, weil es zwischen den Steinen wächst, anderntheils, weil man dafür hält, daß es den Blasen und Nierenstein zerbreche. Weil es insgemein an schattigen Hügeln und um die Wurzeln der Bäume wächst: so wird es auch Onopteris Mas und Eselfarn genannt. Weil dessen Blättlein dem jungen Korianderkraute nicht ungleich sind, so nennt es Bauhin: Adiantum foliis coriandri, und Mesue; Coriandrum putei. Seiner schwärzlichen Stängel wegen, heißt es auch Adiantum nigrum, und um es von dem Adiantum album, dessen Stängel blaßgrün sind, besser zu unterscheiden.

Die Wurzel ist zaserig und haarig. Die Frucht wächst auf den Falten am Rande der Blätter, welche erstlich länger werden, sich hernach zurück schlagen, und einen Haufen kleiner runden Capseln oder Samenhülsen decken, die an gedachte Falten gleichsam angeleimt sind, und ohne ein Vergrößerungsglas nicht wohl zu entdecken sind. Diese kleinen Hülsen haben gleichsam ein Getriebe oder eine Feder: wenn sich dieselbe zusammenzieht, so geben sie sich von einander. Sie

schließen

schließen einige Körnchen, die fast ganz rund sind, ein. Die Blätter sind dem Korianderkraute, oder den Weinrautenblättern nicht ungleich, weich, zart und gelinde anzufühlen, haben dabey einen starken Geruch und lieblichen Geschmack, und bleiben den ganzen Winter hindurch grün.

Das Frauenhaar befindet sich bisweilen in einem mooſigen und braunrothen Rasen verwickelt; es wächst auch an schattigen und feuchten Orten, auf Steinen und den Mauern, am Rande der Brunnen und Quellen. Wenn man es daher in Gärten ziehen wollte, so müßte man es in Töpfe setzen, die mit Sand und Kalkschutt angefüllt sind, in welchen es viel besser treiben wird, als in einer guten Erde; die Töpfe aber müssen im Winter unter ein Glasfenster gebracht werden.

Das beste wächst in den südlichen Theilen von Frankreich, insonderheit bey Montpellier; doch wird auch vieles aus Italien und Spanien gebracht. Nicht weniger wird auch dasselbe hin und wieder in Deutschland gefunden. In England, wo kein ächtes Frauenhaar ursprünglich wächst, wird statt dessen zur Arzney der Wiederton (Polytrichum, Trichomanes) gebraucht.

Dieses Gewächs führt wenig Feuchtigkeit, hingegen viel Oehl, und auch ziemlich viel Salz bey sich. In den Apotheken hat man ein Wasser und einen Syrup davon. Letzterer, oder der berühmte Sirop de Capillaire, welcher in Montpellier besonders gut gemacht wird, ist in hitzigen Krankheiten der Brust, und scharfen dünnen Flüssen, im anhebenden Seitenstechen und Husten, zur Beförderung des Auswurfs, und Eröffnung der innerlichen Verstopfung, überaus dienlich.

2. Adiantum Americanum, CORN. *Canad.* 7. *Tab.* 6. Adiantum (pedatum) frondibus pedatis, foliolis pinnatis, pinnis antice gibbis incisis fructificantibus LINN, *Sp. Pl.* 1095; Fr. Le Capillaire de Canada, oder de Bresil; D. das amerikanische Frauenhaar, formirt bey-

beynahe einen Strauch. Die Stängel, welche unmittelbar aus der Wurzel hervorkommen, sind braunroth oder purpurfarbig, dünn, hart und glatt. Der Hauptstängel aber theilt sich in viele Seitenstängel, welche kleine Blättlein tragen, die grünlich, und dem gemeinen Frauenhaare nicht ungleich, jedoch stumpfer, länglicher, an der einen Seite ausgezackt, an der andern aber ganz, ihr Blattstielchen mit einbegriffen, 8 bis 9 Linien lang, und 3 breit, sind, eins nach dem andern wechselweise längst dem Stiele stehen, und wie ein Flügel aussehen, indem nämlich die eine Seite eine gerade Linie ausmacht, die zweyte, welche um ein Drittheil kürzer ist, etwas bogenförmig gestaltet ist, und mit der ersten und dritten einen Winkel macht, und die lezte Seite endlich, welche sich weiter, als die beyden andern, erstreckt, ebenfalls einen Winkel mit ihnen macht. und einen Bogen formirt, welcher ohne die etwas tiefen Auszackungen noch merklicher seyn würde, als welche, mit den Ausschnitten zusammen genommen, die Gestalt des Umfangs unterbrechen. Von dem Blattstielchen erstrecken sich sehr viele, mit einander parallele Zweigabtheilungen nach den Rändern der größten Seite, und sind ganz deutlich wahrzunehmen, weil das Blatt dünn und durchsichtig ist.

Diese Sorte wird oft, um der Varietät willen, in den Gärten gezogen. Man kann sie in Töpfen ziehen, wo man mit selbiger auf eben die Art umgehen muß, wie mit der vorhergehenden; denn, ob sie wohl, bey gelindem Wetter, im Winter in der freyen Luft fortkömmt, so verdirbt sie doch vielmals bey strenger Kälte. An unterschiedenen Orten in Amerika, besonders in Canada, ist sie so gemein, daß die Kaufleute mit derselben andere Waaren, die sie aus diesem Lande abschicken, als wie mit Heu zu verwahren und einzupacken pflegen; und auf diese Weise kömmt vieles zu uns. Doch ist es besser, wenn es in papiernen Säcken, oder auch in Büchsen,

über-

überschickt wird; denn so behält es den Geruch und die Kraft besser. Man soll aber dasjenige wählen, welches frisch, grün, wohlriechend, ganz ist, und sich gelinde anfühlen läßt.

Die Apotheker in Paris brauchen dieselbe anstatt des Frauenhaars in allen ihren Compositionen, wo dieses verordnet wird.

3. Adiantum album, Ruta muraria, Salvia vitæ *Offic.* Adiantum album LON. CAM. TAB. candidum CORD. album murarium HERM. Capillus veneris communis. Filicula. Fr. Le Capillaire blanc. D. Gemein Venushaar, Mauerraute, Steinraute, kleines Farnkraut; wächst zwischen den Fugen und Rissen der alten Wände und Mauern, auch an andern steinigen, schattigen und feuchten Orten.

* Man bindet es in hitzigen Fiebern unter die Fußsohlen. In einigen Apotheken hat man davon den Syrupum Adiantinum Fernelii.

Adiantum aureum, Trichomanes, Polytrichum *Linn.* Siehe Wiederton.

Adil, Lupus aureus, Fr. Loup doré; D. Gold-Wolf, eine Art gelber kleiner Wölfe in Asien; s. unter Wolf.

Adimain, Adimnain, Adim - Nain, ist der Name eines zahmes Thieres, welches in Afrika in den Wüsten Libyens, und zuweilen auch in Numidien, zu finden ist. Es ist in der Größe eines Kalbes, oder mittelmäßigen Esels, hat aber die Gestalt eines Schafes, mit langen niederhängenden Ohren, und trägt eine kurze, aber sehr zarte Wolle. Die Libyer halten dieses Thier anstatt der Safe, und bekommen davon viel Milch und Käse. Es ist so zahm, daß es sich von Kindern besteigen läßt, und so stark, daß es sie eine Meile weit tragen kann. Das Weibchen hat Hörner, das Männchen aber nicht.

Adipson, Adipsus, Adipsum, wird von einigen die Süßholzwurzel genennt, weil deren Saft den Hunger und Durst stillt; siehe Süßholz.

Adive, siehe Jackal.

* Adjustiren, Ajustiren, heißt etwas richtig, gleich, eben machen; ein messingenes oder eisernes Gewicht abziehen, daß es demselben Stadtgewichte gleich sey. Eine Rechnung adjustiren.

Adlasbeer, Elsbeerenbaum, Fr. Alizier, s. Cratægus.

Adler, Lat. Aquila, Fr. Aigle, ist der größte, stärkste, und geschwindeste unter allen Raubvögeln, wovon es unterschiedene Arten in Europa giebt. Die größte ist der sogenannte Gold-Adler, oder Stein-Adler, Fr. l'Aigle Royal, welcher diesen Namen, so wie im Griechischen Chrysaëtos, darum bekommen hat, weil seine Federn goldgelb oder falb sind.

Es giebt Adler, welche über die Schlangen, Füchse, Lämmer, Ziegen, u. d. gl. bisweilen auch so gar über Kinder von vier bis fünf Jahren, herfallen, und dieselben mit in ihr Nest, oder sogenannten Horst, nehmen. Und auf den orkadischen Inseln ist derjenige, der einen Adler geschossen hat, berechtigt, von jedem Hause in demselben Kirchspiele, wo er ihn geschossen hat, ein Huhn einzufordern.

Der Adler besitzt die Eigenschaften, welche er mit den andern Raubvögeln gemein hat, als: das scharfe Gesicht, die Grimmigkeit, Gefräßigkeit, und Stärke in dem Schnabel und den Krallen, in einem vorzüglichen Grade. Wenn die Falkenier sich der Adler zur Baize bedienen wollen, rupfen sie ihnen einen Theil der Flaum- und anderer Federn an ihrem Bauche aus, welches verursacht, daß dieselben nicht allzu hoch steigen, weil sie in der mittlern Luftgegend die Kälte befällt.

In gewissen Ländern weiß man sich ein Adlernest, welches man entdeckt hat, wofern es sich ersteigen läßt, gar herrlich zu Nutze zu machen. Man findet darin täglich mancherley Theile von Thieren, ja so gar ganze Thiere; man ersieht seine Zeit, sich deren zu bemächtigen, und verwahrt sich, im Falle daß man angegriffen würde, den Kopf. Damit diese Vorrathskammer länger

wäh-

währen möge, legt man den jungen Adler an eine Kette.

Auf den Alpen in der Schweitz findet sich eine Art von Adler, welche man den Lämmer-Geyer, Fr. Vautour d'agneau, nennt. Dessen Flügel, wenn sie ausgebreitet sind, betragen von dem einen Ende bis zum andern vierzehn Schuh. Er ist für Vieh und kleines Wildbret sehr gefährlich. Wenn er merkt, daß ein Thier zu stark ist, als daß er es aufheben und mit sich hinwegtragen könnte: so richtet er seinen Flug dergestalt ein, daß er es in einen Abgrund herab zu stürzen sucht, um sich seines Raubes bequemer zu bemächtigen. Die Regierung in der Schweitz pflegt denjenigen, welche dergleichen schädliche Vögel erlegen, eine ansehnliche Belohnung zu ertheilen. Der Condor scheint von diesem Vogel wenig unterschieden zu seyn. Die Indianer stellen ihm zur Lockspeise eine Figur von einem Kinde, von sehr klebrichem Tone, hin; und wenn alsdann der Condor auf diese Beute hinzu fährt, geräth er mit seinen Krallen hinein, daß er sich nicht wieder losmachen kann.

* Wenn der Adler jung aus dem Neste genommen wird, so kann er gezähmt und zur Jagd abgerichtet werden, daß er nicht nur Vögel, sondern auch Hasen, Füchse und Rehe stößt, ja wohl gar Wölfe bezwingt. Wenn man einen fangen und gern zähmen will: so muß man sich in einem Korbe an einem langen Seile von den obersten Gipfeln der Berge und Felsen zu dem Neste herab lassen, den jungen geschwind heraus nehmen, sich aber vor den alten wohl in Acht nehmen, das Haupt und Schultern, Arme und Hände mit starkem Leder und Handschuhen sorgfältig verwahren, den jungen nicht weit von dem Neste an einen Pfahl binden, der dann mit seinem Geschrey beyde Alte, oder zum wenigsten einen, hinzu lockt, daß er ihm Speise bringe, da man dann fleißig Acht geben muß, was es sey, damit man ihn hernach mit eben dergleichen

füttern könne. Die jungen muß man beständig an einem dunkeln und finstern Orte halten; anfänglich auf die Hand zu fliegen, nachmals andern Vögeln nachzueilen gewöhnen, und ihnen dieselben zum Raube überlassen. Damit er aber nicht wegfliege, muß man ihm entweder die Federn am Schwanze zusammen nähen, oder die Federn um den Hintern ausraufen, daß er daselbst die Kälte empfinde, und desto weniger in die Luft begehre. Die alten Adler lassen sich selten fangen; jedoch kann man es mit einer Henne, oder einem todten Huhn, bewerkstelligen; sie sind aber sehr wild, lassen sich daher gar nicht zähmen, sondern werden mit den Jahren je älter, je ärger. Wenn sie abgerichtet sind, kann sie ein starker Mann, wiewohl mit großer Mühe, auf der Hand tragen und zum Hasen- und Rehfang gebrauchen. Wenn sie zu fliegen begehren, soll man sie mit Gewalt nicht aufhalten, damit sie einem den Arm nicht beschädigen, oder sie müssen mit Hauben und verdeckten Augen getragen werden. So oft sie etwas gefangen haben, muß man ihnen etwas von dem Raube lassen, damit sie desto begieriger werden. In Afrika werden sie dermaßen abgerichtet, daß sie nicht allein Hasen, Rehe und Füchse, sondern auch große und grimmige Wölfe, fangen können, indem sie sich ihnen auf die Köpfe setzen, bis sie dieselben endlich mit ihrem Kratzen und Beißen bezwingen. Den jungen Hirschen und Stieren streuet der Adler mit seinen Fittigen Staub und Sand in die Augen, wodurch er sie blendet, und endlich fället. Den Schwänen ist er sonderlich feind, wie auch den Störchen, die seinen Eyern nachtrachten sollen, und den großen Schlangen oder Drachen. Wenn er in der Höhe eine Schlange sieht, so überfällt er sie mit großem Geschrey, und verschluckt sie, sobald er das tödliche Gift von ihr gerissen; sonst kann er auch wohl ziemlich lang fasten. Ein gewißer Schriftsteller berichtet, daß er die dreis-

sig Tage über, da er brütet, keine Speise zu sich nehmen könne, indem ihm unterdessen die Klauen umgekehrt werden, damit nicht alle junge Frucht der Thiere von ihm ergriffen und getödtet werde, da ihm dann, während solcher Fastenzeit, die Federn weißlich werden.

Insgemein wird er von allen Vögeln gefürchtet, wiewohl sich einige seiner zu erwehren wissen, als; die Kraniche, indem sie in einen Kreis zusammentreten, und ihm die Schnäbel bieten, und die Aeuten, indem sie ihm Wasser entgegen spritzen. Er kann das Kraut Wallwurz nicht vertragen. Seine Federn verzehren und verderben alle andere Federn, zu welchen sie etwann gelegt werden. Seine Stimme ist unangenehm und erschrecklich, fast einem Gebrülle gleich, daß auch davor die Vögel, wie die Thiere etwann von dem Brüllen des Löwen, erschreckt werden. Die Jungen hingegen sollen anfänglich gar stumm seyn, weil sie die Zunge, wegen Mangel der Feuchtigkeit, nicht bewegen können.

So schwer die alten Adler lebendig zu fangen sind, so leicht sind sie hingegen zu schießen. Man darf nämlich nur ihren Horst auskundigen, sich alsdann eine grüne laubige Hütte dabey machen, damit man darin verborgen seyn könne, und sich mit einer guten Büchse vor Tage hinein stellen. Wenn nun der Adler entweder noch Eyer oder Junge hat: so ist, wo nicht beyde, doch gemeiniglich einer, in oder bey dem Horste, oder kömmt doch bald dahin, da man ihn alsdann mit der Kugel herunter langen kann. Er fällt auch gern aufs Luder; wenn man nun dergleichen in solche Gegend bringen läßt, so kann man ihn gleichfalls aus einer Hütte dabey schießen.

Die vollständigen Nachrichten von dem Adler, was insonderheit das eigentlich Physikalische betrift, findet man in Herrn von Büffon Naturgeschichte der Vögel, nach der Uebersetzung und mit den Anmerkungen und Zusätzen des Herrn D. Martini, I. Band, Braun 1757, 8vo. mit ausgemahlten Kupferabbildungen, worin von dem großen oder Steinadler, dem gemeinen Adler, dem kleinen Adler, dem Fischadler, dem Balbuserd, dem Beinbrecher, dem Lerchen-Geyer, dem Adler von Pondichery, dem

dem Heiduckenadler, dem brasilianischen Adler Urubitinga, und dem kleinen amerikanischen Adler, auf eine vorzüglich lehrreiche und unterhaltende Art gehandelt wird.

Zur Speise wird der Adler nicht gebraucht; aber von seinem Nutzen in der Arzney haben die Alten viel Wesens gemacht, wovon doch alles sehr ungewiß ist. Er führt in allen seinen Theilen viel Oehl und flüchtiges Salz. Sein Fell, welches, gleich den Schwänen, mit den zartesten Daunen bedeckt ist, soll, über den Bauch und Magen gelegt, in Bauchgrimmen, Darmgicht und Magenkrampf dienlich seyn, die Verdauung befördern, auch die Gichtschmerzen an Händen und Füßen stillen. Seine Federn oder Flügel, einer gebährenden Frau unter die Füsse gelegt, sollen alsobald die Geburt befördern, die man aber nach der Geburt sogleich hinweg thun muß. Das Gehirn mit Oehl und ein wenig Cedernholz an das Haupt gestrichen, soll den Schwindel und andere Krankheiten des Hauptes benehmen; oder dasselbe auf dreymal in einem Trunke Wein eingenommen, soll wider die Gelbsucht dienlich seyn; auch soll das Gehirn und die Galle, mit Honig vermischt, die triefenden Augen heitern, und die Dunkelheit des Gesichts vertreiben. Die Leber getrocknet und zu Pulver gerieben, und in Meth oder Oxymel zehn Tage nach einander eingenommen, wider die fallende Sucht, und die Galle getrocknet, wieder die Schlangenbisse, zuträglich seyn. Die Zunge an den Hals gehängt, soll den Husten benehmen; der Rauch von seinem Miste, wider die Mutterbeschwerungen, der Koth selbst aber, weil er sehr scharf ist; äußerlich gebraucht, wider alles Ausschlagen und Krätze dienen, und die Warzen hinweg bringen. Seine Füße endlich sollen das Lendenweh vertreiben, wenn der rechte in die rechte, und der linke in die linke Seite des Leibes gebunden wird.

Adler-Holz, Lat. Lignum aquilæ, Fr. Bois d'Aigle, von den Spaniern Lacca genannt, ist ein dichtes, hartes und schweres Holz, grau, purpurfarbig, braun, oder schwärzlich, harzig; giebt einen lieblichen, und fast dem Aloeholz

ähnlichen Geruch, wenn es verbrannt wird. Einige halten es mit dem Aloe-Holze für einerley; allein der Geschmack zeigt den Unterschied. Es wächst in Indien, und sonderlich in China, auf einem olivenähnlichen Baum; ist aber nicht allein in Europa, sondern auch in Indien selbst, sehr rar. Es wird, wegen seiner Purpurfarbe, in der Färberey zu Seidenzeugen, imgleichen zu allerley Tischler-Arbeit, gebraucht. Es hat so mancherley und schöne Fladern, als ob sie durch Kunst darein gemacht wären. Wenn dieses Holz stark ist, pflegt es Columba-Holz genannt zu werden. Die Indianer brauchen es zu Verfertigung ihrer Waffen und anderer Kleinigkeiten. Sie brauchen es auch zur Arzney. Sie zünden es an, und beräuchern sich damit den ganzen Leib, als mit einem köstlichen und heilsamen Räucherwerke, welches den Schweiß austreibt, und die Lebensgeister ermuntert. Sie durchräuchern auch solche Orte, die mit garstiger, ungesunder Luft durch eine Seuche angefüllt sind.

Adler-Kraut siehe unter **Farnkraut**.

***Adler-Stein**, Klapper-Stein, L. Aëtites, Lapis aquilæ, Fr. Pierre d'Aigle, Aëtite, ist ein brauner, grauer oder dunkler Stein, insgemein länglich-rund, von unterschiedlicher Größe, welcher inwendig in seiner Höhle noch einen Stein, zuweilen auch eine thonige Erde, Sand oder Wasser enthält, und daher klappert, wenn er geschüttelt wird. Er findet sich hin und wieder auf den Aeckern, Bergen, und an Füssen, wo er wächst, nicht aber in Adlersnestern, wie der gemeine Mann dafür hält.

Dem Adlerstein wird die Kraft zugeschrieben, zu verhüten, daß es einer schwangern Frau nicht unrichtig gehe, wenn sie denselben am Arme aufgebunden trägt; auch soll er die Geburt befördern können, wenn er, währender Geburtsarbeit, auf die Dicke des Beines gebunden wird. Andere geben vor, daß er dem Gifte und der Zauberey wehre, auch die Diebe offenbare. Allein, es sind lauter Einbildungen, und strei-

tet mit der Erfahrung. Das Pulver in eine Wunde gestreut, stillet das Blut.

Administrateurs de charité, siehe Armen-Pfleger.

* **Administration**, heißt überhaupt die Verwaltung, oder Aufsicht bey einer Sache; in Peru aber nennen die Spanier insbesondere das Niederlagsmagazin also, welches zu Callao, einer kleinen am Südmeere gelegenen Stadt, welche für den Hafen von Lima angesehen wird, errichtet ist. Bey dieser Administration müssen die fremden Schiffe, welche an den Küsten handeln dürfen, ihre Waaren, die sie aus Europa dahin bringen, ausschiffen lassen, und wenn es eine ganze Ladung ist, 13 pro Cent von dem Werthe des Verkaufes, wenn es aber keine ganze Ladung ist, wohl bis auf 16 pro Cent bezahlen.

Administration eines Gutes, siehe Verwaltung.

Administrator, siehe Verwalter,

Admirable, eine Art Pfirsich, siehe Pfirsich.

Admiral, Fr. Amiral, nennen die Blumenliebhabe eine gewisse Art von Nelken, siehe unter Nelke.

Admiral-Birne, Poire d'Admiral, s. Th. V. S. 440.

Admiralschaft, siehe unter Conserve.

Admiré, siehe Amiré.

* *Admodiation*, oder eigentlich Amodiation, ist die in einigen Provinzen Frankreichs als: in Champagne und Bourgogne, gewöhnliche Benennung des ordentlichen Pachtcontracts, so wie man den Pachter selbst Amodiateur nennet.

In Deutschland ist dieses Wort ebenfalls sehr im Gebrauche; man versteht aber dadurch denjenigen Contract, welchen die Kammer mit einer Privatperson schließt, wodurch sich diese verbindlich macht, diesen oder jenen Aufwand, dessen Größe vorher nicht so genau bestimmt werden kann, auf die vorbeschriebene Art für eine festgesetzte Summe zu bewerkstelligen.

Diese Art, die Ausgaben des Staats durch dergleichen Entrepreneurs zu bestreiten, ist ungemein nützlich

und

und vortheilhaft. Man erhält dadurch, daß die Ausgaben gewiß werden, welches sonderlich bey dem Kammeretat von großem Nutzen ist; man erspart dadurch viele Nebenunkosten, besonders an Bedienten, die sonst zur Aufsicht und Direction einer Unternehmung erfordert werden, und überhaupt wird durch die Admodiation die Sache viel wohlfeiler bestritten, als wenn solches auf besondere Rechnung der Kammer geschieht, indem hier die Unterschleife von Seiten der Bedienten, und die Betrügereyen und Vervortheilungen der Arbeitsleute nicht zu vermeiden sind.

Man muß demnach sich der Admodiation überhaupt bey allem Aufwande des Staats bedienen, wo ein besonderer Fleiß und Aufsicht erfordert wird, und viel ungewisse Ausgaben vorfallen. Dieses ist eine der nachahmungswürdigsten Einrichtungen der preußischen Kriegs- und Domänenkammern. Es hat aber die Kammer auch auf diesem Wege verschiedene Vorsichten nöthig. Sie muß zuvörderst von mehr als einer Seite Anschläge über dergleichen Kosten machen lassen; und diese Anschläge muß sie andern der Sache verständigen Leuten mittheilen, um ihre Erinnerungen und Bedenken darüber zu vernehmen. Sodann aber muß sie die Sache Licitationsweise demjenigen überlassen, der sie für die wenigste Summe bestreiten will. Jedoch muß sie auch auf die Sicherheit und Beschaffenheit der Person sehen; vor allen Dingen aber, ob er die Sache versteht, und selbst ein guter Wirth ist.

* *Adnata*, Adnascentia, sind die Nebenschüsse, oder kleinen Zwiebeln, welche aus den Wurzeln solcher Pflanzen, die knollige Wurzeln haben, hervorkommen, und sich genau an die Mutterwurzeln anschließen. Von dieser Gattung sind die Narzissen, die Amaryllis, das Pancratium, u. a. m.

* *Adonidis horti*, die Gärten des Adonis, sind Pflanzen, Blumen, u. d. gl. welche man in Töpfen und Kübeln vor die Fenster und auf die Erker setzt.

Adonis, Flos Adonis oder Adonidis, Eranthemum; Fr. Adonis; E. Birds eye, oder Pheasant's-eye; D. Adonis-Blume, Adonis-Rose oder Röslein, Brunett-Röslein, Brunnette, Braune Mägdlein, Feuer-Röslein, in einigen Gegenden Ober- und Niederdeutschlandes Feuerflamme, (weil die gewöhnlichste Art derselben eine brennende Feuerfarbe hat,) ist eine jährliche Pflanze von dem Geschlechte der Ranunkeln mit bleibender Wurzel. Sie heißt auch Ranunculus arvensis flore chamæmeli, flore phœniceo. In gewissen Gegenden findet sich diese Blume unter dem Korn. Wegen ihrer schönen rothen Blumen zieht man sie bisweilen in den Gärten; jedoch will sie in einem kalten und feuchten Boden nicht gut fort. Diese Art darf nicht gesäet werden; denn sie säet sich selbst wieder, so daß man Mühe hat, zu verhindern, daß sie nicht zu häufig wachse. Die Blätter sind eben so ausgezackt, wie bey den Kamillen. Die Blumen stehen in Hülsen, mit einer großen Menge kurzer Staubfäden, und sind von keinem angenehmen Geruch.

Es giebt einige mit gelben und pomeranzenfärbigen Blühten, wie eine Tulpe, oder wie ein Becher, welche zwar ebenfalls eine bleibende Wurzel haben, jedoch nicht so schön wie die rothen, sind.

Sie sind in Gärten schwer aufzubringen; am sichersten aber ist es, daß man sie im Sommer säe. Es geht der Same im Herbste, oder den Winter über, auf. Im folgenden Frühjahre, oder im April, wenn es regnet, versetzt man sie mit einer Grabekelle, ohne dabey die Wurzel zu berühren.

Die rareste Sorte ist die Adonis hellebori radice, buphthalmi flore, H. L. Adonis (vernalis) flore dodecapetalo, fructu ovato LINN. *Sp. Pl.* 771. D. Das

fort-

fortwährende Adonisröslein mit gelber Blühte, insgemein die fenchelblätterige, schwarze Nieswurz genannt. Sie hat ebenfalls eine bleibende Wurzel, und einen jährlichen Stängel.

Ados, ein abhängig angelegtes oder geböschtes Gartenbeet; siehe Garten-Beet. Es heißt auch Schmiedelöschwasser.

Adouée, des Perdrix adouées, heißen bey den Falknierern zwey Repphühner, die sich gepaart haben.

Adoxa, Linn. siehe Bisam-Kräutlein.

Adrachne, ist ein in Candien auf den leucadischen Gebirgen ꝛc. sehr bekannter Baum von mittelmäßiger Größe, welcher an steinigen Orten wächst. Er ist beständig grün. Sein Blatt gleicht dem Lorbeerblatte, ist aber ohne Geruch. Die Rinde am Stamme und den Aesten, ist weich anzufühlen, und von schöner korallrother Farbe. Im Sommer springt dieselbe auf, und zerfällt in Stücke, von rother und zugleich aschgrauer Farbe. Er pflegt des Jahrs zweymal zu blühen und Früchte zu tragen, welche wie die am Erdbeerbaume (Arbutus) aussehen. Die Frucht ist gut zu essen, wächst traubenförmig, und hat die Farbe und Größe der Erdbeere.

* Das Holz ist sehr hart, und es machen die Leinweber in Candien Spuhlen, und ander Werkzeug daraus. Das Laub wird wider das Gift gelobt.

Adraganth, siehe Traganth.

* *Adroiture*, à dritture, geraden Weges zu, oder die rechte nächste Straße, da kein Umgang oder Umweg, entweder Kriegs- und Feindesgefahr, oder Pest halber, darf genommen werden; imgleichen auf einer Achse, oder daß es nirgends, als an dem Orte, dahin es bestimmt ist, darf abgeladen werden. Diese Redensart ist unter Kaufleuten sehr gebräuchlich, wenn sie von dieser oder jener offenen Handelsstraße reden.

Adschiar, siehe Achiar.

Aduſtio, siehe Brandschaden.

Advis, siehe Avis.

* Aebicht, ist so viel als links, und Aebichten heißt daher links halten. Es brauchen dieses Wort gemeiniglich die Tuchmacher, wenn das Tuch auf der linken Seite, nachdem es in der Walkmühle gewaschen worden, gekardet wird, damit das Futter, oder das kleine Genisse, die Spelzen, Stroh, Kletten, u. d. gl. heraus kommen. Weil auch an etlichen Orten das Tuch in der Walkmühle wegen des scharfen Wassers, darum auch auf der linken Seite gekardet oder kardetschet werden muß, weil, wenn das Wasser zu hart oder scharf ist, die Walke nicht recht durchdringt, und die Fäden auf der linken oder äbichten Seite nicht zugedeckt werden; so nennt man auch dieses das Aebichten oder geäbicht.

* Aederling, siehe Engerling.

* Aedern, heißt bey den Handwerkern so viel als zieren, oder allerhand gezeichnete Zierrathen und Laubwerke mit einem zarten Meißel aushauen, auf die Art, als wenn es gestochen wäre. Die Tischler thun solches durch Einlegen oder Auslegen mit allerley anderm Holze, als die Hauptfläche ist. Daher es auch verlegt, eingelegt ingleichen mit Holz verlegt und geädert genannt wird. Nach der Kunst werden die Fächer oder Tafeln eingefaßt und geädert. Andere, so in weicher Materie, als: Leder u. d. gl. arbeiten, können der Natur durch Nähen oder Steppen näher kommen, und den Adern eine Gestalt geben, als: die Schuster, Sattler.

* Aefer, Aeffer, kömmt bey den Tuchmachern vor, doch nicht sowohl als ein Handwerkswort, als nach der gemeinen Aussprache. Die Tuche werden gewaschen mit Lauge oder Urin, und mit weißer, auch wohl mit schwarzer Erde, doch muß sie eifer, d. i. milde seyn. Das sprechen sie alsdann Aefer aus.

Aegagropila, siehe Gemsen Kugel, Haarball.

Aegilops Dodonæi, siehe Zitter-Gras.

Aegithalus, siehe Meise.

Aegithus, siehe Hänfling.

Aego-

Aegoceros, siehe Heu. (griechisch.)

Aegolethron, (das ist: Ziegentod, weil von dessen Genuß die Pferde und Ziegen sterben), ist eine unter diesem Namen von Plinius beschriebene Pflanze welche der Chamaerhododendros zu seyn scheint, und von Tournefort sehr wohl bemerkt worden ist. Sie heißt auch Kalmia. Es ist eine Art von Bäumchen, welches eigentlich in Colchis wächst, und fünf bis sechs Fuß hoch wird. Seine Blätter haben mit dem Mispelbaumlaube eine Aehnlichkeit. Dessen gelbe Blühten, welche denen vom Geißblatt (Caprifolium) gleich kommen, jedoch von einem weit stärkern Geruche sind, kommen büschelweise an dem Ende der Zweige hervor, und es erfolgen darauf Früchte, welche ungefähr 15 Linien lang, 6 Linien breit, braun, und gleichsam mit Vertiefungen ausgehöhlt sind.

In Colchis sammeln die Bienen das Honig von diesen Blumen, so wie von andern, wovon aber diejenigen, welche davon genießen, wüthend oder taumelnd werden, wie der Armee der Zehntausend vor Trapezunt wiederfuhr.

Aegopodium, Podagraia, Geißfuß, kleine wilde Angelik; siehe Angelica sylvestris minor.

Aegyptischer Feigenbaum, L. Sycomorus; siehe unter Feige.

Aegyptisches Kali, Ficoides Neapolitana flore candido; siehe unter Feige.

Aegyptisches Korn, siehe Gerste, No. 5.

Aegyptisches Muskraut, Corchorus; siehe Juden-Pappel.

Aegyptischer Rocken, siehe Gerste, No. 5.

Aegyptische Salbe, Aegyptiak, L. Unguentum Aegyptiacum, Fr. Aegyptiac, Egyptiac, ist eine gewisse Salbe, die insonderheit auch von Hufschmieden sehr gebraucht, und folgendergestalt bereitet wird. Man nimmt ungefähr den vierten Theil eines großen Glases Weinessig, und ein Pfund Honig, und läßt es zusammen wohl kochen, so lange bis es etwas roth wird, und der Essig

eing-

eingekocht ist; alsdann thut man Grünspan und Leberaloe, von jedem drey Unzen, nachdem man sie vorher recht fein pulverisirt hat, hinzu, läßt es mit einander kochen, und gießt, wofern das Mengsel allzu steif würde, einige Tropfen Essig hinzu. Soll diese rothe oder ägyptische Salbe von einer mehr austrocknenden oder beizenden Kraft seyn, oder, anstatt daß sie sonst roth ist, schwarz werden: so thut man noch drey Unzen römischen Vitriol, eben so viel Galläpfel, nebst etwas Essig hinzu, und läßt es zusammen kochen.

Aegyptischer Schlehenbaum, Schotten- oder Schlehendorn, siehe Acacia vera.

Aegyptischer Wald-Esel, siehe Zebra.

Aehre, Aere, L. Spica, Fr. Epi, ist der auf dem Halme des Getraides und anderer grasartigen Pflanzen oben angefüllte Theil oder Büschel, worin die Körner enthalten sind. Der Weizen, Rocken, Gerste, und Dinkel tragen Aehren; und in Vergleichung sagt man auch von den Lavendel- und verschiedenen andern Blühten, daß dieselben ährenweise an einander stehen, indem sie einen langen Kegel formiren, welcher die Zweige endigt. In der Aehre hat jede Blume oder jedes Korn ein eigenes und einfaches Stielchen, da hingegen die Traube zusammen gesetzt ist.

* An den Aehren zeigt sich in zwo oder vier Reihen anfänglich die Blühte, und hernach die Körner oder die Frucht, welche in ihren Bälgen ordentlich in an einander stehenden Reihen befindlich ist, und von der Natur verwahrt, von dem Thau genährt, von der Luft und Sonne aber nach und nach zur Reife gebracht wird; deswegen sie großen Nutzen haben, endlich auch allerley gutes und kräftigeres Futter, als bloßes Stroh, für das Vieh geben. Auf einem Halme wächst gemeiniglich nur eine Aehre; jedoch hat man deren zuweilen mehrere, und einsmals einen Gerstenhalm mit sieben Aehren gesehen, welches für ein Wunder der Natur geachtet wird.

An-

Anstatt daß die Aehren nach ihrer ganzen Länge mit guten Körnern angefüllt seyn sollen, sind bisweilen die Spizen entweder ganz leer, oder sie enthalten nur kleine Körner, die durch das Sieb hindurch fallen, und worin kein Mehl ist. Dergleichen nennt man halbtaube Aehren. Es ist sehr wahrscheinlich, daß diese Krankheit von einem Mangel der Befruchtung zur Zeit der Blühte herrühre. Dieses geschieht, wenn zu derselben Zeit viel kalte Regen fallen. Denn der Staub in den Samengefäßen kann alsdann die Körner nicht befruchten; sie bleiben daher klein, und von Mehl entblößt, wie die Weinbeeren klein und ohne Saft bleiben, wenn sie von einer gleichen Krankheit betroffen worden sind. Man giebt auch vor, daß das Getraide durch Blize und Wetterleuchten in einen solchen Zustand versezt werde. Zuweilen werden die Aehren von dem Froste beschädigt, wenn sie aus dem Halme hervor kommen. In diesem Falle findet man in denjenigen, die völlig erfroren sind, gar keine Körner; und diejenigen, die nur an der Spize erfroren sind, sind in diesem Theile der Aehre leer.

✡ Aehren, ist bey dem Landmanne die vierte, oder auch wohl nur die dritte Art zu pflügen, und also die lezte Ackerarbeit, welche unmittelbar vor der Wintersaat geschieht; es heißt also eben so viel, wie zur Wintersaat ackern. Es geschieht diese Arbeit erstlich darum, damit die Erdschollen, die noch im Erdreiche verblieben, und welche man mit dem Rühren und Egen nicht hat zerreißen und zurecht bringen können, vollends mit dem Pfluge entzwey geschnitten werden. Zweytens, wenn der Acker so oft durchfahren und mit dem Pfluge umgerissen wird, daß er desto milder, und die Erde als wie zermahlen werde; denn, je kleiner der Acker gemacht ist, desto besser wird auch der Same darin wurzeln. Drittens, damit der Same in neue und frische Erde komme, und fein gleich gesäet, auch wohl untergeegt oder vergraben werden könne. In nassen, wilden

und flüssigen, oder an Winterseiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, soll zur Saat zeitig geähret und aufgeackert werden, damit sich der Acker wohl setze, und der Same im Säen nicht verfalle, auch sichs desto besser ege. In guten Feldern aber, welche gedüngt, oder sonst an Sommerseiten gelegen sind, pflegt man nur kurz zuvor, ehe man säen will, aufzuackern; denn es sezt sich die Erde gar bald wieder in dergleichen Feldern, wird auch eher trocken, und bekömmt stets bessere Krumen, als in geringen Feldern. Es muß aber das Aehren eben so tief, als das Brachen, geschehen, denn also kann der Mist und Dünger, insonderheit, wenn er seicht untergeführt gewesen, zur halben Furche vermengt, zur rechten Düngung kommen. Und eben dieses ist auch bey dem eigentlich sogenannten Ackern, oder zur Sommersaat pflügen, zu beobachten; also, daß zwischen diesen zwo Ackerarbeiten, nämlich dem Aehren und Ackern, kein Unterschied, außer in der Benennung, ist, und das Aehren anstatt zur Wintersaat pflügen, und das Ackern bey dem Pflügen zur Sommersaat, gebraucht wird.

* **Aehren-Gebünde**, heißen die Strohbunde, welche von dem ausgedroschnen Korn und Weizen, und zwar von dem kürzesten Stroh in der Scheune, gemacht, und für das Vieh unter anderm Futterstroh verfüttert werden.

Aehren gewinnen, bekommen, ansetzen, oder in Aehren schießen, Fr. Epier, heißt, wenn die Aehren aus ihren Schoßbälgen hervor, und an das Licht kommen. Es giebt Umstände, wo das Erdreich, wenn es viel Nässe bekommen hat, und von den Winden stark getroffen wird, nachher so hart wie ein Ziegelstein wird, da alsdann, vom Junius an, das Getraide von der Hitze nur in sehr niedrige Aehren aufschießt. Wenn, außer diesem, die Aehren alsdann nur kurz erscheinen: so ist es ein Grund, den Kornpreis zu steigern.

Eben diese Umstände, welche für das Korn nachtheilig sind, können für den Hafer vortheilhaft seyn, welcher schön und wohlbesetzt geräth, und mit Ausgange des Junius, als seiner besten Jahrszeit, in Aehren zu schießen anfängt.

*Aehren lesen, Aehren sammeln, oder wie es an manchen Orten heißt, Aehren klauben, in die Aehrt gehen, das Halmlesen, die Halmlese, das Nachlesen, L. Spicilegium, Fr. Glaner, Glanure, Glanage geschieht von armen Leuten, welche zur Aerndezeit die einzeln hier und da liegenden Aehren, welche auf dem Felde liegen geblieben sind, nach geschehenem Aufladen des Getraides, von dem Felde aufsuchen und sammeln. Dieses Aehrenlesen, ob es wohl seinen Grund in der heil. Schrift hat, und im Gesetze Mosis den Armen ausdrücklich vorbehalten ist, wird, heut zu Tage, den Mißbrauch zu vermeiden, ohne besondere Erlaubniß der Obrigkeiten jeden Orts nicht verstattet; und ist auch nicht zwischen den noch stehend- und liegenden Mandeln und Garben, sondern alsdann nur erst zugelassen, wenn das Getraide, samt den Zehenden, alles aus den Feldern hinweg ist. Siehe auch Th. XI. S. 437.

Aehren-Sieb, siehe Sieb.

Aehren-Wurm. Es werden öfters in der Rockenfrucht weiße Aehren angetroffen, die manchem Landwirth, wenn es deren viele giebt, Schaden bringen. Diese weißen und abgezehrten Aehren kommen von einem kleinen Würmchen her, das innerhalb der Blätterhülsen am Halme liegt, den Stiel aussaugt und abfrißt, indem es sich von der Feuchtigkeit, die zur Aehre gehen sollte, ernährt; welche Aehren, wenn sie nicht sorgfältig von den grünen Halmen ausgerauft werden, auch wenn sie mit unter die Dreschtenne kommen, mancherley Unrath von kleinen Fliegen unter die Körner auf den Boden bringen, davon in Schweden hinlängliche Versuche gemacht worden.

Vornämlich haben die Gerstenähren ein besonderes Insect, den Gerstenwurm zu ihrem Feinde, der die Körner aufzehrt, ehe sie vollkommen werden. Siehe Gersten-Wurm.

Aeizoon, siehe Aizoon. Ficoidea. Iris uvaria.

Aelster, Aglaster, siehe Elster.

Aelurophytæ plantæ, siehe Katzen-Kräuter.

Aemmerling, siehe Emmerling.

Aenderling, siehe Engerling.

Aenke, siehe Enke.

Aenkel, siehe Enkel.

Aeolipila, Dampf- oder Windblasende Kugel, siehe Dampf-Kugel.

Aepfel, Aepfelbaum, siehe Malus.

Aepfel-Most, L. Pomaceum, siehe Cyder.

✡ *Aequinoctium*, Tag- und Nacht-Gleiche, die Zeit, da auf dem ganzen Erdboden Tag und Nacht einander gleich, das ist, 12 Stunden lang, sind. Es geschieht solches des Jahrs zweymal, nämlich im Frühling, wenn die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders, um den 21. oder 22sten März, tritt, und im Herbste, da dieselbe in das Zeichen der Wage, um den 22. oder 23sten September, kömmt. Jenes wird die Frühlings-Nacht-Gleiche (Aequinoctium vernum) und dieses die Herbst-Nacht-Gleiche (autumnale) genannt.

Um diese Zeit kann ein in der Astronomie nicht erfahrner Landmann entdecken, welches die vier Hauptgegenden der Welt seyn, indem die Sonne an dem Tage des Aequinoctium gerade in dem wahren Puncte des Morgens auf, und in dem wahren Puncte des Abends untergeht; wenn er nun nach rechten Winkeln diese gerade Linie durchschneidet, so hat er vor dem Gesicht Mittag, und hinter sich Mitternacht, welche Kenntniß öfters sehr nützlich ist, und in Beurtheilung der Zeit, in Ansehung der verflossenen Stunden, nöthig ist.

Um dieses Aequinoctium hat ein Hausvater, der einige Achtung für die Wettergläser hat, und solche mit in seiner Oeconomie nutzen will, diese Regel zu merken, daß er auf dieselben um diese Zeit sich in Ansehung des angezeigten Wetters nicht verlassen soll; wohl aber kann er diese Erfahrung sich zu Nutze machen, daß, wenn die Wettergläser 14 Tage vor dem Aequinoctium schönes Wetter angezeigt, und es doch geregnet, die nachfolgende Zeit meist schön und trocken ausfallen werde; und im Gegentheil feucht und naß, wenn solche feuchtes angezeigt, und es doch schön gewesen, welche Regel in der Bestellung seiner Geschäfte manchem wohl zu statten gekommen ist.

Aër, siehe Luft.

Aere, siehe Aehre.

Aërer, wird von Störchen und Raubvögeln gesagt, welche ihr Nest in freyer Luft anlegen; z. B. auf dem Gipfel eines Baumes oder Hauses, auf den Spitzen der Felsen.

Aeris viride, siehe Grünspan.

Aerker, siehe Erker.

Aermel, siehe Ermel.

* Aermlinge, nennt man die kleinste Art der Erdäpfel.

Aernde, siehe Ernde.

* *Aëromeli*, ist ein Manna oder Honigthau, dessen sehr viel in Calabrien gefunden wird, woselbst die Luft viel Honigtheilchen in sich hält, und solche hernach des Nachts auf Bäume und Staudengewächse ausbreitet, da sie dann des Tages über von der Sonne ausgekocht, und hart gemacht, und hernach in Gläser gesammelt werden.

Aesche, Asche, L. Thymallus, Thymus, Thynnum oder Temelum, Umbra, Fr. Ombre, Maigre, ist ein Fisch mit stachligen Floßfedern. In Languedoc nennt man ihn Umbrino. Sein Fleisch wird in ganz Italien sehr hoch geschätzt. Die Flußäsche ist eine Art von Forelle, deren Floßfedern weich sind.

* Dieser Fisch hat im Lateinischen die Namen Thymallus und Thymus bekommen, weil sein Fl[illegible]ch

nach Thymian riechen soll, welches aber in der Einbildung gegründet ist. Im Deutschen wird er Aesche oder Asche, von seiner Aschfarbe genannt. Es ist ein delicater und den Forellen nicht gar ungleicher Fisch, welcher sich gern in frischen Wässern, die in felsig oder steinigen Orten entspringen, aufhält, und mit Angeln, Reusen und Garnen, besonders im May, da er seinen Strich hat, gefangen wird; jedoch ist den Fischern verbothen ihn zu fangen, wenn er ein gewisses vorgeschriebenes Maß nicht erreicht hat. In der Schweitz wird die Asche, so lange sie noch ein Jahr alt ist, Gräßling, Greßling und Kreßling genannt. Die österreichischen Fischer nennen diesen Fisch, wenn er noch ganz klein ist, Spräzling; wenn er eine Spanne lang geworden, Mailing; wenn er sich etwas mehr erstreckt, Aeschling; endlich aber, wenn er zu der rechten Größe gelangt ist, da sie oft zu 2, 3 und mehr Pfunden erwachsen, Aesche. Gemeiniglich ist er eine halbe Elle, und darüber, lang, ja zuweilen pflegt er auch die Länge einer Elle zu erreichen. Auf dem Rücken ist er bräunlich, auf den Seiten aschfarbig, und am Bauche weiß, dabey etwas leibiger und großbäuchiger, als Forellen; hat auch einen breitern und gedrücktern Kopf, als dieselben. Die Kiefern sind fast von einer Länge; jedoch ist die obere etwas länger, als die untere. Im Maule hat er ganz kleine, spitzige Zähne. Der Rücken ist gewölbt, und vorn etwas spitzig. Seine Floßfedern sind weich und bläulich mit rothen Puncten: ein Paar davon sitzen bey den Kiefern, zwo am Bauche, und zwo auf dem Rücken, wovon die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner ist. Der Schwanz ist bis in die Mitte gespalten. Die Schuppen sind größer, als an den Lachsforellen, dabey hart, und asch- oder silberfarbig; auf den Seiten aber bey dem Schwanze glänzt er wie Messing. Eine vollkommene Abbildung davon giebt Klein, in seinem Missu piscium.

Er

Er nährt sich von Würmern, Fliegen und Wassermücken, und ist nach seiner Leichzeit gut bis in den Herbst; ja, Gesner hält ihn zu jeder Zeit des Jahrs für gut und gesund. Sein Fleisch ist weiß und fest, dabey aber mürbe, ohne Zähigkeit; ist gut vom Geschmack, dem Magen angenehm, und gesunde Nahrung gebend, verdirbt auch nicht leicht, und daher werden sie auch den Kranken zu genießen erlaubt; sonderlich diejenigen, die man in ganz klaren und schnellen Bächen fängt, denn sie pflegen auch zuweilen in die Landseen auszutreten, oder werden vielmehr durch die Strenge des Strohmes hineingeführt. Vom Fange der Aeschen mit dem so genannten Sprunge, s. im Art. Forelle. Die Lappländer bedienen sich des Eingeweides dieser Fische, anstatt des Labes, um aus der Milch der Rennthiere Käse zu machen. Wenn sie gerissen werden, nimmt man das Fett, das sie vor andern Fischen im Leibe haben, heraus, läßt es in gelinder Wärme schmelzen, und läutert es, oder thut es im May in ein Glas, destillirt es an der Sonne, und hebt es hernach zum Gebrauch auf, indem es über Jahr und Tag wohl zu conserviren ist. Es benimmt die Schmerzen und das Sausen in den Ohren, wenn es in solche getröpfelt wird; dient auch für die Flecken und Dunkelheit der Augen, und löscht, wenn es aufgestrichen wird, den Brand, er sey vom Feuer, oder von heißem Wasser. Besonders thut das Aeschenschmalz in Augenschäden der Pferde vortrefliche Dienste. Hr. Schreber, im II. Th. seiner Sammlung verschiedener Schriften ꝛc. Halle, 1756, gr. 8. S. 286 meldet, daß ein Pferd, welches auf der Reitbahne mit der Chambriere dergestalt ins Auge geschlagen worden war, daß man den Verlust des Auges befürchtete, mit nichts anderm, als Aeschenfett, völlig wieder hergestellt worden sey.

Vom Gebrauche des Aeschenfettes bey den Flußgallen der Pferde, s. im Art. Galle.

Ich muß noch von den vornehmsten Zurichtungen dieses Fisches etwas gedenken. Nämlich, die Aesche wird gesotten, und zwar auf folgende Art: man reißt sie auf Forellenart, wäscht sie sauber, gießt Essig darüber, und sezt sie in einen Kessel, in welchem Wein und Essig seyn muß, aufs Feuer, und wirft etwas Zwiebeln und Kräuter dazu. Wenn sie gesotten, legt man sie auf einen Bogen Papier, und besprizt sie mit kaltem Wasser, alsdann kann man sie kalt oder warm essen. Es wird auch die Aesche in einer Butterbrühe folgendergestalt gemacht: man legt die in Salzwasser gesottenen Fische in eine Schüssel, streut geriebene Semmel, Muskatenblumen, und kleingehackte Petersilie darüber; legt ein gut Theil ausgewaschene Butter darauf; gießt nach Nothdurft Petersilienwasser dazu, und sezt dieselben in eben dieser mit einer andern zugedeckten Schüssel auf ein Kohlenfeuer, in welcher sie kochen, und etlichmal umgerüttelt werden müssen, damit sich alles durch einander vermische, auch die Brühe dick werde, und einen guten Geschmack bekomme. Ferner wird die Esche mit einer Butterbrühe und Eyern abgezogen, welches auf diese Weise geschieht: man nimmt, nachdem der Fisch abgesotten, sechs Eydotter, ein Stück ausgewaschene Butter, Muskatenblühte, und kleingeschnittene Petersilie; dieses alles thut man zusammen in einen Topf, gießt etwas von der Brühe, in welcher der Fisch gesotten worden, dazu, und rührt es über dem Feuer herum, bis es anfängt dick zu werden. Wenn er angerichtet wird, läßt man auf einem gelinden Kohlenfeuer alles durch einander wohl erwärmern, besprengt ihn mit klarer Butter, und streut geriebene Semmel darüber her. Man richtet auch die Aesche mit einer Sardellenbrühe folgendergestalt zu: man schuppt die Aeschen, siedet sie, wie die vorigen, ab, weicht etliche Sardellen in Wasser, zieht ihnen, nachdem sie sauber gewaschen worden, das Fleisch ab, damit die Gräthen heraus kommen, hackt dasselbe

klein

klein, und thut es mit sechs Eydottern, einem guten Theile gewaschener Butter, Muskatenblumen, und weißen Ingber, in eine Casserole, gießt Wein, Wasser und etwas von der Brühe, worin die Aeschen gesotten worden, hinein, rührt es auf dem Feuer ab, bis es dick wird, und drückt aus einer Citrone den Saft darunter; alsdann kann man sie auf vorgedachte Art anrichten. Die Aesche mit einer Citronenbrühe wird auf diese Art zubereitet: die Fische werden nebst ausgewaschener Butter, nachdem sie auf obige Art gereinigt sind, in eine Casserole gethan, geriebene Semmel darauf gestreut, Citronenschalen und Muskatenblumen darein geschnitten, und Wein und Wasser darüber gegossen. Dieses alles läßt man durcheinander kochen, und wenn die Brühe nicht dick genug wird, so werden ein Paar Eydotter genommen, in ein Töpfchen geschlagen, etliche Tropfen Essig und Wein dazu gethan und wohl gequirlet, und endlich an die Brühe über die Aeschen gegossen. Bey dem Anrichten dürfen sie nicht, wie die vorigen, auf dem Kohlenfeuer kochen, denn sonst läuft die Brühe zusammen. Man macht auch die Aesche mit Kapernbrühe auf eben die Art, wie die mit der Citronenbrühe gemacht worden, nur mit dem Unterschiede, daß man der Säure etwas abbricht, weil die Kapern ohnehin sauer genug sind. Endlich hat man auch gebackene Aesche auf diese Art: wenn die Aesche geschuppet, gekerbet, und auf 2, 3, bis 4 Stücke, nach Proportion der Größe, zerschnitten worden, so wird sie eingesalzen, und ein Stunde im Salze liegen gelassen; hernach trocknet man sie mit einem Tuche ab, bestreut sie mit Mehl, legt sie in eine Pfanne mit heißem Schmalz, und bäckt sie fein frisch, und goldgelb, und richtet sie alsdann nach Belieben an. Auch hat man noch andere schlechte Zurichtungen, welche anzuführen zu weitläuftig seyn würde.

Aesche, ein Baum; siehe Esche.

Aeschel, siehe Eschel.

* **Aeſcher** wird derjenige Einſatz von Aſche und ungelöſchtem Kalke genennt, davon bey dem Seifenſieder die Lauge folgendergeſtalt zubereitet wird: man nimmt, nach Proportion, zu einem Viertel Aſche, die von gutem harten Holz gebrannt ſeyn muß, eine Viertelmetze ungelöſchten Kalk, worauf man nur ſo viel Waſſer gießt, daß ſich beydes zuſammen ballen läßt. Dieſe Maſſe legt man auf ein mit etwas dünnem Stroh bedecktes Geſtell über ein Gefäß, und drückt ſie recht derb ein, ehe man Waſſer darauf gießt, weil ſonſt keine taugliche Lauge und rechte Seife davon gemacht werden kann.

Insgemein nennt man auch Aeſcher, den Einſatz von bloßer Aſche, die man bey dem Waſchen der Leinwand und Garnſieden in ein beſonders Tuch einſetzt, darüber heißes Waſſer gießt, und eine Lauge zubereitet. Bey den Wäſchern und öffentlichen Waſchhäuſern, auch in den öffentlichen Garnſiedereyen und Bleichlaughäuſern, pflegen die Aeſcher, wenn ſie auf dem Garn liegen, auch wenn ſie herab geſchafft ſind, durch Schaumeiſter beſichtigt zu werden, ob nicht allzu viel Kalk darin angetroffen werde, als welches der Leinwand und dem Garne zu ſcharf wäre.

Aeſcher-Ofen der Töpfer, ſiehe unter Glaſur.

* **Aeſcherer**, oder Aſchenbrenner, ſind Leute, welche ſich von dem Aſchebrennen oder Aeſchern für die Glasmacher nähren; Siehe Aſchen-Brenner.

* **Aeſch-Lauch**, ſiehe unter Lauch.

Aeſchling, ſiehe oben, S. 434.

Aeſch-Röslein, ſiehe Sperber-Baum.

Aeſch-Wurzel, ſiehe Diptam.

Aeſchynomene LINN. ſiehe Sinn-Pflanze.

Aeſculapius-Schlange, ſiehe unter Schlange.

Aeſculus LINN. Hippocaſtanum, Roß-Kaſtanien-Baum, ſiehe Kaſtanien-Baum.

Aeſen, Aeſſen; ſiehe Aaſen, und Aas-Seite.

Aeſpe, Aſpen-Baum, Eſpe; ſiehe Eſpe.

Aeßen, siehe Fleischen.

Aestas, siehe Sommer.

Aeste, siehe Ast.

✲ Aestling, ein junger Habicht, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpfen können. Siehe Branchier.

Aestrich, siehe Estrich.

Aethiops martialis, siehe Th. X, S. 647.

Aethusa Cynapium, Gleisse, Hundspetersilie; siehe unter Schierling.

Aetites, Lapis aquilæ, siehe Adler-Stein.

Aetzen, Atzen, oder Fretzen, Fr. Abécher, Abecquer, oder Abbecquer, heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen sind, und noch nicht selbst fressen können, speisen, oder ihnen die Speise in den Schnabel stecken. Vom Habicht sagt man gleichfalls: er wird geätzt. Und wenn er genug hat, so heißt es: er hat einen guten Kropf, welches auch vom zahmen Geflügel gesagt wird.

In der Falkenierkunst, heißt Abbecher l'oiseau, den noch unabgerichteten Falken anludern, d. i. ihm, indem man ihm etwas von seiner ordentlichen Speise giebt, Appetit erwecken, damit er Lust zum Fangen bekomme.

✲ Nicht alles Geflügel ätzet, oder füttert die Jungen, sondern das ausgekrochene Junge muß sich selbst zu nähren suchen. Zu diesem gehören die Trappen, Auer- Birk- Hasel- Feldhühner und Wachteln; wie auch das Wassergeflügel, das sich von Fischen, Gras und Schlamm nährt; ferner alle junge Raubvögel; doch leztern tragen die Alten den Raub zu, nachher müssen sie diesen aber selbst zerreißen und verzehren. Siehe auch Etzen.

Aetz-Mittel, Escharotica; siehe Brennen der Pferde.

Aetz-Stein, siehe Etz-Stein.

Aeugeln, Oculiren, Inoculiren; siehe Oculiren.

Affaire, siehe Abrichtung.

Affaiſſement, Affaiſſer, ein unter den Gärtnern gebräuchliches Wort; ſiehe Setzen. (ſich)

Affaitage, Affaiter, ein in der Falkenierkunſt gebräuchlicher Ausdruck; ſiehe Abrichten.

Affanures, Affanures, heißt, in einigen franzöſiſchen Provinzen das Korn, das man den Schnittern, oder Dreſchern, anſtatt des ſonſt gewöhnlichen Lohns in barem Gelde, giebt.

✿ Affe, L. Simius, Simia, Fr. Singe; iſt ein vierfüßiges Thier, welches insgemein ſo groß, wie ein Hund, auch manchmal größer iſt. Es kömmt, ſowohl der äußerlichen Geſtalt, als den innerlichen Eingeweiden nach, dem Menſchen am ähnlichſten; denn ob ſchon dieſes Thier vier Füße hat, ſo geht es doch am meiſten auf den zwey hintern, und braucht die vordern anſtatt der Arme, wie die Menſchen, zwiſchen welchen es auch ſeine Brüſte hat, die Jungen zu ſäugen, die es, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pflegt. Sie befinden ſich in Menge in Afrika, in Indien, und in Amerika. Es giebt derſelben mancherley Arten, die an Geſtalt, Größe und Farben unterſchieden ſind. Einige haben lange Schwänze, und werden insgemein Meerkatzen (L. Cercopithecus,) genannt: andere haben gar keinen Schwanz, davon die bey uns bekannteſten die Mummenetz, und Pavianen oder Bavians, ſind. Einige haben einen Kopf, der an Naſe, Maul und Ohren, einem Menſchenkopfe gleich ſieht; andere ſehen einem Hundskopfe ähnlicher. Es giebt deren, welche aufgerichtet vier bis fünf Fuß hoch ſind; andere hingegen ſind ſo klein, daß man ſie, wie die Schoßhündlein, in dem Buſen tragen kann, und dieſe ſind in Europa die wertheſten. Einige ſind weiß, mit ſchwarzen Flecken, an den Seiten und auf dem Kopfe. Dieſe ſind die wildeſten, und geben an Grauſamkeit den Tiegern nicht viel nach. Andere haben über und über einerley Haare; nämlich dunkelgrau, ſchwarz, oder eiſenfärbig. Noch andere ſind grünlich auf dem Rücken, und weiß auf dem Bauche. Im Geſichte ſind ſie glatt;

etli-

etliche haben einen weißen Bart, andere eine Krause. Die Pfoten gleichen den Menschenhänden, und die Finger an den hintern sind so lang, wie an den vordern. Sie haben in den Kinnbacken auf beyden Seiten gleichsam einen Beutel, in welchem sie dasjenige behalten, was sie nicht bald fressen wollen. Ihre Wohnung sind die Gebirge und Wälder. Ihre Speise ist Obst, und allerley Würmer, sonderlich die Ameisen. Die Würmer suchen sie unter den Steinen hervor, und lassen keinen unbewegt. Wenn ein Stein zu schwer ist, daß einer ihn nicht bezwingen kann, so helfen sie einander mit gesamter Hand, bis sie ihn umwenden. In Amerika hat man sie gesehen Austern auflesen, und mit einem Steine zerquetschen, damit sie des Fleisches habhaft werden können. Sie nehmen auch gern den Menschen die Läuse ab, wenn sie gezähmt sind. Die Affen auf der Insel Madagascar sollen sehr gelehrig seyn, wie sie dann von den Einwohnern zu allerhand Hausarbeit, z. B. zum Braten-Wenden, Einschenken, und anderer Aufwartung, angewöhnt werden. Sie werden als ein fremdes und possierliches Thier von den europäischen Völkern einzig und allein zur Lust und bloßem Zeitvertreib gehalten, indem sie mit ihrer Gaukeley allerhand kurzweilige Händel treiben, und gern mit den Kindern spielen; jedoch ist ihnen nicht zu trauen, denn sie sind falsch, und öfters mit Kratzen und Beißen heftig. Die Mütter tragen ihre Jungen mit sich, und halten das liebste im Arme, das andere hält sich selbst an, und hängt ihr an dem Bauche oder sitzt ihr auf dem Rücken. Sie machen alles auf eine lächerliche Weise nach, was sie von Menschen gethan sehen, daher sie von den Jägern durch Stiefelanziehen, oder Waschen mit Leimwasser, gefangen werden. Es setzt sich nämlich derjenige, so einen Affen zu fangen begehrt, dem Affen, den er ansichtig wird, entgegen, und ziehet seine Stiefeln oder Schuhe aus, und wiederum an; stellt aber unvermerkt ein Paar kleine Schuh, die der Affe

anziehen kann, an den Ort, und begiebt sich auf die Seite. Bald darauf macht sich der Affe auch hinzu, und zieht diese Schuh an, wie er vorher von dem Fänger gesehen; weil er aber alsdann nicht so hurtig fortlaufen kann, als ihm zu seiner Flucht nöthig ist, so wird er vor dem ihm aufpassenden Manne übereilt und gefangen. Der Nachahmungsbegierde der Affen wissen sich auch die Indianer sehr zu ihrem Vortheile zu bedienen. Denn, wenn der Pfeffer eingesammelt werden soll, so pflücken sie etwas davon, wo die Affen zuschauen können, und tragen es in eine Grube. Sobald die Menschen weggegangen, kommen die Affen, pflücken und schütteln mit solchem Fleiße, daß, wenn jene auf den Morgen wiederkommen, sie ihre Arbeit gethan finden. Sie trinken gern Wein, womit man sie ebenfalls zu fangen pflegt. Sie lassen sich zu allerhand Gaukeley abrichten; ja, Castilionäus gedenkt eines Affen, der das Schachziehen gelernt. Leguat hat auf der Insel Java einen Affen gesehen, der seine eigene Hütte gehabt, und in derselben sein Bette, welches er sich ordentlich alle Tage zurecht gemacht, und wenn er sich hinein gelegt, den Kopf mit einem Tuche verbunden, auch in andern Stücken mehr viel Menschliches geäußert. Von den Affen in Afrika wird gemeldet, daß sie dem weiblichen Geschlechte sehr nachtrachten, und oft Mägdchen von sieben bis acht Jahren entführen, daß man Mühe hat, sie aus ihren Pfoten zu retten. In Indostan sind sie in solcher Menge, weil sie von den Benjalen so wenig, als andere Thiere, getödtet werden, oder an einigen Orten aus besonderm Aberglauben sie zu tödten verboten, daß sie in die Dörfer und Städte laufen, ihre Nahrung zu suchen, und man sich ihrer auf den Heerstraßen kaum erwehren kann. Die größte Art werden Bavian oder Pavian genennt, bey den Alten Cynocephali, weil sie beynahe einen Hundskopf haben. Sie sind böse, wenn sie gereizt werden. Aquiqui, eine Art in Brasilien, ist sehr groß, ganz

schwarz,

schwarz, und hat einen langen zierlichen Bart. Zuweilen findet sich darunter einer, welcher männlichen Geschlechts, braun, mit einem ziemlich weißen Angesichte ist. Wenn er ein gewisses Geschrey macht, kommen alle die andern herzu gelaufen. Die Wilden nennen ihn den Affenkönig. Macag, oder Macaq, eine andere Art in Brasilien, ist kleiner, denn der vorige, und weint ohne Unterlaß; er wird aber gern in den Häusern gehalten, weil er vor andern den Menschen nachäffet. Sagouin oder Sangouin, eine dritte Art daselbst, ist nicht größer als ein Eichhörnchen, grau oder goldfarbig von Haaren, welcher so zart ist, daß er von der geringsten Kälte stirbt. Sapajou, eine Art in Guiana, ist von mittelmäßiger Größe, gelb von Haaren, mit einem weißen Gesichte und schwarzen Barte, überaus hurtig, und diebisch. Auf Darien ist eine Art Affen mit sehr langen Schwänzen, womit sie sich an die Bäume hängen. Wenn sie von einem Baume auf den andern wollen, den sie nicht erreichen können, so hängen sich ihrer etliche an einander, und schwingen sich so lang, bis der lezte den andern Baum ergreift, da er dann die andern nach sich ziehet. Die Cercopitheken verderben in Indien sehr die Früchte, und sind starke Liebhaber von Fleisch. Sie sind gar possierlich, und werden sehr umgänglich und vertraut. Wenn die dortigen Einwohner sich der Jungen derselben bemächtigen wollen, begeben sie sich auf die Berge, wo diese Thiere dieselben erziehen. Daselbst errichten sie Scheiterhaufen, um welche sie türkisch Korn (Mays) herum legen. In diese Holzhaufen werfen sie eine gewisse Materie, welche, wenn sie von dem Feuer erhizt worden, ein starkes Geräusch verursacht; worauf die Affen hinweg eilen, und die Jungen im Stiche lassen, welche die Jäger alsdann gemeiniglich auf ihrem Rücken fort tragen. Die Indianer essen das Fleisch davon.

In der Arzney soll das Affenherz, erstlich gebraten, sodann gedörrt und zu Pulver gerieben, mit Meth eingenommen,

nommen, das Herz und Gedächtniß stärken, Melancholie und das Herzklopfen vertreiben, und die fallende Sucht curiren. Das Schmalz zertheilt, und ist den Nerven gut.

Affe, ein Instrument, siehe Storchschnabel.

Affe, (Meer-) eine Art Fisch; siehe Meer-Affe.

Affen-Beere, Empetrum; *Linn.* s. Heide-Kraut, No. 3.

Affen-Bezoar, siehe Affen-Stein.

Affen-König, siehe oben, S. 443.

Affen-Stein, Affen-Bezoar, Lat. Bezoar Simiarum, Fr. Bezoar de Singe, ein kostbarer Stein, so groß wie eine kleine Nuß, länglich- oder auch kugelrund, und schwärzlich. Er wird aus den großen Affen und Pavianen genommen, und, wie einige wollen, im Kopfe, wie andere aber wahrscheinlicher melden, im Magen gefunden. Die von der Insel Macassar, in Asien, sind die besten, rarsten, und darum auch die theuersten. An Tugend ist er den andern Bezoar-Steinen gleich, doch von weit größerer Kraft, so, daß ein Gran desselben so viel thut, wie drey der andern. Er treibt den Schweiß stark, widersteht den bösen Feuchtigkeiten, imgleichen der Pestilenz und andern ansteckenden Seuchen, besonders aber dem Gifte, darum er von den Portugiesen hoch geachtet wird.

Affeurer, oder Afforer, heißt im Französischen, die Waaren taxiren, oder sie auf einen gewissen Preis setzen, und wird nur von der Obrigkeit und vom Polizeyamte gesagt. In den ältern Zeiten hieß Affeurer oder Affourer auch: Waaren nach einem von der Obrigkeit verordneten Preise kaufen. Afferage oder Afforage heißt daher, die von der Obrigkeit festgesetzte Taxe, wornach die Waaren, insonderheit auf dem Markte, verkauft werden sollen; der von der Obrigkeit verordnete Kaufpreis. Bisweilen bedeutet Affourage so viel als le droit d'affeurage, das Geld, welches an die Obrigkeit für die Freyheit, Marktwaaren, auch andere Sachen z. B. Wein, u. d. gl. zu verkaufen, erlegt werden muß; Marktgeld; Stättegeld; Ungeld ꝛc.

* *Affiche*,

* *Affiche*, nennen die Franzosen dasjenige Werkzeug, dessen sich die Fischer bedienen, wenn sie ihre Garnreusen aufspannen wollen. Es ist solches eine starke eiserne Spitze, welche einen 10 oder 12 Fuß langen Stiel hat. Man bedient sich dessen auch den Kahn anzuhalten, indem man es tief in den Sand oder in den Schlamm des Flusses hinein stößt. Es ist von der Fischerstange mit dem Haken unterschieden.

Affier, siehe Absenken.

Affiler, ist 1) ein in der Landwirthschaft gebräuchliches Wort. Der Landmann sagt: Nos bleds sont tous affilez, d. i. das junge Korn sieht schmächtig aus; oder wörtlich: seine Blätter sind so dünn und schmal wie Fäden; les gelées du mois de Mars ont affilé tous nos bleds, der Märzfrost hat dem Korne weh gethan, d. i. er hat es zurück gehalten, die hinlängliche Quantität Nahrungssaft zu empfangen. Das Dictionaire de Trevoux sagt mit Liger'n Affiler; vielleicht aber wäre Effiler besser. 2) Bey den Gärtnern heißt es so viel, als Aligner, Bäume nach der Schnur setzen. 3) Beym Kleinsägen- oder Scharfschmied: Schleifen, Abschleifen, Schärfen, Wetzen. Siehe Schleifen.

Affinage, und Affiner, s. Feinmachen.

Affinoir, Feinkamm, eine Art feiner Hechel, s. Hechel.

Affonme, s. Afioume.

* Affner, dieses Wort hat unterschiedene Bedeutungen. Bey den Webern heißt es, wenn die Werst auf den Baum gewunden wird, da jeder Gang in den Affner, oder Nadelkamm, gelegt wird, damit alle Fäden fein ordentlich in gleiche Länge kommen und nicht verwirrt werden. Bey den Müllern heißt es dasjenige, was vom andern Aufschutt herkömmt. Bey den Sattlern, welchen unter ihrer Arbeit vorgeschrieben wird: den Affner mit einem ganzen Stück beschlagen, oben mit einer Wulst; imgleichen den Fuhrsattel, den Affner mit einer gesteckten Rhiene.

Affodillen, Affodill-Wurzel. siehe Asphodelus.

Affodil-

Affodil-Lilien, L. Lilio Asphodelus; siehe unter Lilie.
Affolter, siehe Mistel.
Affourage, Afforer; siehe Affeurer.
Affouage, heißt im Forstwesen, das Recht, Brennholz aus einem Walde für sein Haus zu holen; imgleichen, die verordnungsmäßige Portion Brennholz, zufolge dieses Rechtes.
Affouragement Affourager, Affourer; siehe Füttern.
Affriander, siehe Anlocken.
Affrusch, Stabwurz; siehe Abrotanum.
Affter, siehe After.
Affut, siehe Lauer.
Affuter, siehe Schleifen.
Afioume, Affioume, ist eine Art Flachs, die über Marseille aus der Levante kömmt.
Afrikanische Feige, Mesembryanthemum, siehe unter Feige.
Afrikanische Handlungs-Gesellschaft, siehe in den künftigen Supplementen.
Afrikanische Hühner, siehe Huhn.
Africus, der Wind aus Süst-West, oder aus West-Süst-West.
After, oder wie es auch einige aussprechen, Aefter oder Aechter, kömmt im gemeinen Leben, und unter den Handwerksleuten, sehr oft vor. Es bedeutet allzeit etwas, was schlechter ist, oder einer Sache, von der es gesagt wird, nachstehet; und ist in der Verbindung mit andern Worten so viel, als hinten, nach, unten.
*After-Acacia, Pseudo-Acacia; siehe Acacia Americana.
After-Bier, dünnes Bier, Nachbier; siehe Kofent.
After-Blühten, Fr. Fausses fleurs; siehe Blühten.
(After-)
After-Bürde, ist bey den Jägern ein Weidewort, und heißt das junge Kalb im Mutterleibe, welches in einem Stücke Wild gefunden wird.
After-Darm, ist am Wildbret der große Darm, wodurch die Weid ausgehet.

Der

Der After- oder Mastdarm fällt den Thieren bisweilen bey einem anhaltenden Durchlaufe, oder auch nach einer schweren Geburt, hervor. Man bestreicht die Hand mit Oehl, und bringt den Darm damit behutsam wieder hinein. Damit derselbe nicht wieder ausfalle, gebraucht man ein zusammenziehendes Klystier, aus einer Handvoll Tormentillwurzel, welche man in einem Quart Wasser kocht, und alsdann das Wasser durchseiht. Bisweilen kann man aber den Mastdarm nicht gleich wieder an seinen gehörigen Ort bringen, weil er geschwollen ist; alsdann muß man ihn erst wieder mit erweichenden Mitteln bähen, wozu man laues Wasser nehmen kann, worin Pappeln abgekocht worden. Wenn man hierauf den Mastdarm wieder eingebracht hat, so kann man zur Ader lassen, um Entzündungen zuvor zu kommen, die etwann zu befürchten wären.

* After-Holz, siehe unter Holz.

* After-Hummeln, siehe Hummel.

* After-Klaue, siehe Geäfter.

* After-klauig, Fr. Ergoté, wird bey den Jägern ein Hund genennt, der in- oder auswendig eine Afterklaue, oder eine Klaue zu viel hat.

* After-Leder, siehe Leder.

* After-Mehl, siehe Mehl.

* After-Pacht, Unter-Pacht, siehe Pacht.

* After-Schabe, siehe Schabe.

* After-Schlag, siehe Abraum.

* After-Zegel, Lat. Rami sylvestres, werden in den Wäldern die von dem Bauholze abgehauenen Stücke, Aeste und Reisig genennt, wenn es im Walde beschlagen wird. Sie kommen meistentheils den Förstern und Forstknechten zu Gute, wiewohl ihnen auch an verschiedenen Orten etwas gewisses an Gelde, Getraide oder Holz dafür ausgemacht und gereicht, der Afterzegel aber verkauft, und das daraus gelöste Geld für die Herrschaft von dem Forstschreiber in Einnahme gebracht wird.

* Afterig, L. Spurcities alvi, Fr. l'Ordure, ist ein sächsisches Provinzialwort, und bedeutet den Unrath, der an dem Boden unter dem Bienenkorbe zu liegen kömmt, und den die Bienenwärter mit einem Federwisch wegzuschaffen beflissen sind. Siehe auch Abfall.

* Aftern, Abern; siehe Klauen. (After-)

* *Aſut*, siehe Lauer.

Agace, siehe Heher.

Acacement, Taubheit und Stumpfigkeit der Zähne, siehe im Art. Zahn.

Agallochum, siehe Paradies-Holz.

Agallochum forte, siehe Rhodiser-Holz.

Agaricum, *Agaricus*, Fr. Agaric; siehe Schwamm, Baumschwamm, Blätterschwamm.

Agaricus campeſtris LINN. siehe Champignon.

Agaricus mineralis, mineralischer Lerchenschwamm, Mondmilch; siehe Berg-Mehl.

Agaricus pedis equini facie, Fr. Amadou; siehe Schwamm. (Feuer-).

Agaricus quercus, siehe Eichen-Schwamm.

Agaſylis, ist ein Strauch, welcher häufig um des Jovis Hammonis oder Ammonis-Tempel wächst, davon das Gummi Ammoniacum kömmt. Siehe Ammoniak.

Agate, siehe Achatstein.

Agath, Agatstein, siehe Achat.

Agaty, ist ein großer Baum in Malabar, dessen Holz, vornämlich um das Herz herum, überaus zart ist. Seine Blätter sind eine Spanne lang, halb geflügelt, und bestehen aus zwey Hauptflügeln, welche an einer Hauptrippe vereinigt sind, und einander gerade gegenüber stehen. Diese Blätter schließen sich des Nachts zu, d. i. ihre Flügel legen sich dicht an einander. Die Blühten gleichen einem Schmetterling mit ausgebreiteten Flügeln, und sind ohne Geruch, und es folgen darauf Schoten, welche 4 Hände lang, und einen Querfinger breit sind, und worin sich Bohnen befinden, welche den unsrigen gleich, aber

kleiner sind, und zur Speise gebraucht werden. Bey starkem Regenwetter soll dieser Baum in einem Jahre 3 bis 4mal Früchte tragen.

Agave, ist eine amerikanische Pflanze, welche einer Aloe ähnlich sieht. Sie kann, so lange der Frost nicht stark ist, in freyer Luft aushalten; bringt man sie aber nicht zu rechter Zeit in das Gewächshaus, so erfriert sie bey starkem Froste. Sie kömmt in England sehr oft zur Blühte; jedoch werden ihre Früchte daselbst nicht reif. An ihrer Wurzel kömmt eine Menge Ausschößlinge hervor, wodurch sie sich fortpflanzt. Ihre Blühten sehen ungemein schön aus, und es erhalten sich dieselben sehr lange, wenn man sie vor dem Frost in Acht nimmt, weil im Herbste neue Blühten hervor kommen. Diese Pflanze verlangt ein leichtes und sandiges Erdreich. Man bringt sie mit den Pomeranzen- und Myrthenbäumen zu gleicher Zeit in das Gewächshaus, und hält sie im Winter etwas feucht.

* **Ageln**, oder Agen, Schäben, Scheven, L. Purgamenta, oder Ramenta lini, Fr. Chenevotte, wird das spitzige unreine Zeug genannt, welches durch das Brechen, Hecheln und Schwingen aus dem Flachse und Hanfe gebracht, und am besten in den Fuhrweg geschüttet wird, da sie durch die Räder wohl zerfahren und zerquetscht, durch das Vieh eingetreten, mit der Erde vermischt, und mit Regen und Schnee abgebeizt werden. Diese mit Aegeln vermischte Erde kann man ungefähr nach 5 Jahren an die äußern Felder führen; denn vor solcher Zeit sind sie, zumal in sonst trocknen Feldern, für nichts, als einen Fresser und Zehrer zu achten; und ist rathsamer, sie unnütz hinweg zu schütten, als daß man sie also roh unter den Dünger mengen, und mit aufs Feld führen wollte. Man kann sie auch unter den Lehm zum Verkleiben mengen, oder wie Stroh verbrennen. Man läßt einen Vorrath davon dreschen, nimmt ein halb feines Sieb, und läßt sie durchsieben. Das Durchfallende vermengt man mit Lehm und Töpferthon, und schmiert damit an denen Orten, wo

die Dachsteine auf der Latte über einander liegen, alle Ritzen zu. Durch ein solches Dach soll weder Regen noch Schnee hindurch dringen können. Ein Mehreres von diesem ihren Gebrauche, siehe in dem Artikel: Dach.

Agent, siehe unter Factor.

Ager, siehe Acker.

Agermenig, Agermennige, siehe Agrimonia.

* Aggoudbund, ist die beste Art von Seide, welche man unter den sechs Arten in den Staaten des großen Mogols einsammelt.

* Aggwirre, ein Rohr, aus welchem in der St. Thomasinsel, und anderswo, Zucker gemacht wird. Man bauet es auf dem Felde, so daß man nur einen abgeschnittenen Zipfel in die Erde steckt, der erstlich wie ein langes Gras hervor sprießt, alsdann in der Mitte ein Rohr treibt, welches sich in unterschiedene Glieder abtheilt, und manchmal 4 bis 5 Ellen lang, und einen halben Arm dick, wächst.

Agion, Sainfoin-d'Espagne, siehe unter Geniste.

Aglandeau, L. Oliva fructu minore & rotundiore; siehe unter Oehlbaum.

Aglar-Kraut, Ononis, siehe Hauhechel.

Aglaster, Atzel, L. Pica, Fr. Pie; siehe Elster.

Aglatia, ist eine Frucht, welche die alten Aegyter im Februar einärndeten, und zum Sinnbilde dieses Monates machten.

Agley, Akley; siehe Aquilegia.

Agnacat, heißt, nach Ray's Beschreibung, ein Baum, der in Amerika, unweit der Meerenge von Darien, angetroffen wird; an Größe und Gestalt, wie ein Birnbaum; seine schön grünen Blätter fallen nie ab. Die Frucht, die, wenn sie schon reif ist, dennoch grün aussieht, gleicht einer Birne; Ihr Fleisch ist ebenfalls grün, süß, fett, und hat einen Buttergeschmack. Der Genuß der Frucht soll sehr zur Liebe reizen.

Agneau, siehe Lamm.

Agneler, ſiehe Lammen.
Agnelet, ſiehe Lämmchen.
Agnelins, (Laine d') ſiehe Lamm-Wolle.
Agnes PLUKENETII, ſiehe Wunderbaum.
Agnus Scythicus, oder vegetabilis ſ. Lamm-(Scythiſches)
Agouti, Agouty, ſiehe Acouti.

Agra, eine Art eines wohlriechenden Holzes, das in China in großer Achtung ſteht. Es giebt deſſen dreyerley Sorten, und ſie werden alle auf der Inſel Haynan gefunden, da ein Stück einen Fuß lang, von der feinſten Art für 80 Tael eingekauft, und zu Canton wieder für 90 und mehr Tael verkauft wird. Eine andere Art desgleichen, welches eben daher kömmt, aber von dieſem unterſchieden iſt, und Agra-Caramba heißt, wird von den Japanern ſehr hoch geſchätzt, und ihnen häufig von den Chineſern zugeführt. Es dient zur Reinigung der Weiber.

* Agrafe, Agraffe, heißt bey den Bildhauern ein Zierrath an dem Schluſſe eines Bogens, eines Fenſterrahmens, einer Thüre, eines Spiegels, eines Bilderrahmens, u. d. gl. Sonſt iſt Agraffe ein von Silber, Gold, oder anderer Materie gemachter einfacher oder doppelter Haken, der mit allerhand Zierrathen verſehen, und mit Juwelen beſetzt iſt. Bey den Korbmachern heißt Agraffe die Handhebe oder der Henkel, ſo an beyden Seiten eines Tragkorbes oben angeflochten iſt; imgleichen der gewundene Kranz, der das übrige Geflecht zuſammen hält.

Agreſt, L. Agreſta. Omphacium, Fr. Verjus, nennt man ſo wohl unreife Trauben, als auch den daraus gepreßten Saft, welcher durch ein Tuch oder Papier geſeihet, und in zugeſpündete Fäßchen oder Bouteillen gethan wird. Wenn er lange dauern ſoll, darf man nur oben ein wenig friſches Baum- oder Mandelöhl darüber gießen, damit er nicht kahnig werde, oder ſchimmle und verderbe. Man gebraucht ihn in den Küchen anſtatt des Eſſigs, welchen er in der Kühlung weit übertrifft, (indem der Eſſig nebſt ſeinen kühlenden Theilen zugleich eine Hitze und

Schärfe in sich hält,) an Speisen, und als eine Arzeney in hitzigen Krankheiten zur Kühlung. In den Apotheken wird ein Syrupp davon bereitet, welcher eine kühlende und stopfende Kraft hat, in giftigen Krankheiten dient, der Fäulniß widersteht, die Hitze, den Durst, das Gallenfieber, den Durchlauf und das Erbrechen stillt.

Agrest, nennt man auch die sauern Weinbeeren, wenn sie folgendergestalt eingemacht worden. Man bricht nämlich die sauern und noch harten Weinbeeren fein gemach von dem Kamm oder von den Stängeln ab, damit sie nicht aufspringen; darnach wäscht man sie sauber, und trocknet sie wieder auf einem Tuche, thut sie in einen reinen Topf, gießt abgesottenen und abgekühlten Essig darauf, und beschwert nachgehends die Beeren mit etwas Gewicht, damit sie von der Luft nicht anlaufen. Sie sind anstatt der Oliven zu gebrauchen. Etliche sieden auch die Weinbeeren mit dem Essig zugleich.

Endlich nennt man auch Agrest den gesottenen Saft von grünen und noch harten Weintrauben, welche erstlich gepreßt, hernach der Saft davon mit Zucker vermengt, und wohl gesotten, darauf, wenn er wie ein Julep ist, das Gelbe von Citronen gerieben, darein geschüttet, noch einmal aufgesotten, und, wenn es erkühlt, in ein Glas gegossen, und aufbehalten wird. Dergleichen Saft sollte ein Hausvater beständig im Hause halten, weil er in heftigem Durst zur Aerndezeit seinen Knechten und Mägden, auch im Zufall hitziger Krankheiten, damit dienen kann, wenn ein wenig davon mit frischem Wasser abgerührt, und davon getrunken wird.

Eigentlich ist der Agrest nur in den Weinländern gebräuchlich; wo aber kein Wein wächst, gebraucht man an dessen Statt die ausgepreßten Säfte etlicher, theils ausländischer, theils einheimischer Früchte. Von den ausländischen nimmt man dazu Citronen, Limonien, Pomeranzen, Apfelsinen, und Granaten; von den einheimischen aber: Johannis-Stachel-Rauch-Berberis-

ris- und Himbeeren. In der Schweitz bereiten die Bauern dergleichen aus Holzäpfeln, so sie Bouschines nennen.

Um einen Agrest oder Verjus zu machen, wählt man die größten und zwar unreifen, Trauben, die jedoch bereits in ihrer vollen Dicke stehen, aber noch nicht süß sind. Man wägt erstlich die Beeren, wenn man sie von den Stängeln gepflückt, schneidet sie der Länge nach auf, nimmt alle Körner heraus, wirft sie in kaltes Wasser, läßt sie mit gar wenigem Wasser aufsieden, und thut nur so viel Salz, als man zwischen zween Fingern halten kann, hinzu, oder aber noch einmal so viel Salpeter, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Hierauf nimmt man die Weinbeeren vom Feuer, bedeckt sie mit einem leinenen Tuche, und läßt sie also in ihrem Wasser erkalten. Nachher nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie abtröpfeln, und legt sie in Puderzucker, thut auch etwas von dem ausgedrückten Safte dazu, daß der Zucker davon schmelze. Hiernächst condirt man sie in einem Sude; denn, wenn man sie vom Feuer nähme, und wieder darauf setzte, würden sie viel von ihrer Farbe verlieren. Sind sie nun dick genug gesotten, so nimmt man sie vom Feuer, und gießt sie in irdene Töpfe, damit sie nicht zu lange in der Pfanne stehen, und ihre Farbe hiedurch verlieren. Wenn sie nun in ihren Zuckergläsern oder Töpfen sind, macht man es mit ihnen eben so, wie mit den Kirschen. Jedes Pfund solcher Früchte erfordert ein Pfund Zucker.

Agricola, Ackermann, Landmann, siehe Bauer.

Agricultura, siehe Ackerbau.

Agrifolium, Ilex; siehe Stechpalme.

Agrimensor, siehe Acker-Messer.

Agrimonia, Eupatorium vulgare, & LINN. Enpatorium verum, Eupatorium veterum, Eupatorium DIOSCOR. & aliorum Græcorum, Eupatorium Græcum, Hepatorium, Hepatitis, Lappula hepatica, Marmorella, Concordia, Volucrum majus; Fr. Agrimoine, Aigremoine, Eupatoire; D. Odermennige, Adermennige, Adermenge.

menge, Adermenung, Adlermenig, Agermenig, Agermennige, Agrimonie, Agrimonienkraut, Bruchwurz, Drachenkraut, Heil aller Welt, Königskraut, Leberklette, Ottermennige, Steinwurzel. Die gemeine, oder in der Medicin gebräuchliche Odermennige, Agrimonia (Eupatoria) foliis caulinis pinnatis, impari petiolato, fructibus hispidis, LINN. H. C. 179, hat einen bleich grünen und mit langen Haaren besetzten Stängel. Längs demselben stehen, in gleichen Entfernungen, fast beständig in abwechselnder Ordnung, Blätter, die aus mehrern Reihen von Blättlein einander gegenüber stehen, welche an ihren Rändern tief zerkerbt, mit Haaren besetzt, unterwärts weiß, mit Roth eingefaßt, beynahe oval, an ihrem äußersten Ende spizig, und ohne Stielchen, sind. Ihr gemeinschaftlicher Nerve endigt sich in ein einziges Blättlein. Zwischen jeder Reihe befinden sich noch andere kleinere Blättlein in verschiedenen Gegenden. Der Stängel wird ungefähr anderthalb Schuh hoch. Es endigt sich derselbe in eine lange, etwas weitläuftige, Aehre, welche aus gelben Blumen bestehet, die im Julius zum Vorschein kommen, und noch im September vorhanden sind. Der Blumenkelch bestehet aus einem Blatte, welches in fünf spizige Abschnitte getheilt ist, und auf dem Eyerstocke ruhet. Jede Blume ist regulär, vier bis fünf Linien breit, und hat fünf rosenförmige Blättlein, welche flach, an ihrem äußersten Ende gezahnt, und an ihrer Basis, wo sie in dem Kelche stecken, schmal sind. Aus dem Mittelpuncte kömmt ein zweyfacher Griffel hervor, der auf dem Eyerstocke ruhet, und mit zwölf dünnen Staubfäden begleitet ist, auf denen sich oben doppelt zusammen gedrückte Kölbchen befinden. Wenn die Blume weg ist, so wird aus dem Eyerstock eine ungefähr drey Linien lange, wie eine Bürste eingekerbte, Frucht, fast wie eine Birne, deren Spizen einen Haken formiren. Diese Frucht ist inwendig in zwo Abtheilungen abgesondert, deren je-

de ein länzliches und rundliches Samenkorn in sich schließt.

Diese Pflanze wächst an den Wegen, um die Zäune und Hecken, auf ungebauten Feldern, wie auch in Wäldern, wild. Sie vermehrt sich aus dem Samen, und durch das Abtheilen ihrer Wurzeln.

Diese Sorten sind dauerhafte, bleibende Pflanzen, welche auf jedem Boden und in allen Lagen fortkommen, auch keine andere Wartung erfordern, als daß man sie von dem Unkraute befreyt. Man kann sie durch das Abtheilen ihrer Wurzeln fortpflanzen, welches im Herbste geschehen muß, wenn ihre Blätter abzufallen anfangen, damit die Pflanzen noch vor dem Frühjahr wohl erstarken können. Andere thun dieses im März. Man muß sie zwey Schuh von einander setzen, damit ihre Wurzeln Platz bekommen, sich auszubreiten. Man kann sie auch aus dem Samen ziehen, den man aber im Herbste aussäen muß; denn, wenn sie bis in den Frühling außer der Erde bleiben, so kommen sie in demselben Jahre selten zum Vorschein.

Man rühmt sie vorzüglich in dem Blutharnen.

✲ Die Odermenge trägt, wenn die Blümlein vergangen sind, kleine rauhe Kletten, welche, gleich den ordentlichen Kletten sich anhängen, worin die Samenkörnchen befindlich sind.

Sie wächst auch häufig auf trockenen Wiesen, und giebt wenig, und wegen des holzigen Stängels, den sie in der Heuärnde hat, kein gutes Heu, indem die kurzen und meistens auf der Erde aufliegenden Blätter nicht wohl mit abgehauen werden können. Grün fressen das Kraut nur die Schafe und Ziegen.

Weder die Blätter, noch Blumen, haben einen Geruch, aber doch die Wurzeln im Frühling in etwas; gleichwohl werden nicht diese, sondern nur allein die Blätter in der Medicin gebraucht. Das Kraut hat eine zusammenziehende Kraft, und wird daher auch mit unter

die Wundkräuter gezählt, und wider Bauch- und Blutflüsse, bey Schwäche der Eingeweide, insbesondere aber auch wider Leberverstopfung und Verhärtung, von Chomel aus eigener Erfahrung angepriesen. Der Gebrauch ist gewöhnlich nur wie Thee, und es wird nicht leicht eine alte Composition von Wundtrank, Brust- oder Kräuterthee zu finden seyn, wo die Odermenge nicht darunter wäre; wie man sie dann auch unter dem berühmten Schweitzerthee ganz deutlich wahrnimmt. Das grüne Kraut zerstoßen, und auf giftige Bisse und Stiche gelegt, stillt den Schmerz, und heilt dieselben. Es heilt auch den Krebs, und andere faule flüssige Schäden und Geschwüre. Das grüne Kraut mit Essig zerstossen und aufgelegt, vertreibt die Warzen und Hühneraugen. Es ist auch gut gegen die Krätze; in Lauge gesotten, und das Haupt damit gewaschen, tödtet die Nisse und Läuse. Einige wollen, daß dieses Kraut, am Halse gehangen, oder übergelegt, wider die Kröpfe dienen soll. Ein Fußbad von dem Kraute bereitet, zieht die Müdigkeit aus den Füßen, und heilt die erfrornen Gliedmaßen. In Wein oder Essig gesotten, und als ein Breyumschlag warm auf das Geschöß gelegt, ist gut in der Geschwulst und Entzündung der Hoden. Der Same oder das Kraut gepülvert, davon ein halbes Quent mit rothem Weine auf die Nacht eingenommen, dient denen, so das Wasser im Schlafe nicht halten können. In den Apotheken hat man von der Odermenge ein destillirtes Wasser, Syrupp, Conserve, Extract, und Salz, welche wider die Verstopfung der Leber und Milz, Gelb- und Wassersucht, Blutflüsse, Harnwinde und den Stein dienen, auch die Würmer im Leibe tödten. Nach des Cardinal Peter Bembus Versicherung, ist zur Ausführung des Nierensandes kein besser Mittel, als das Odermennigwasser.

Agrimonia sylvestris, Anserina; siehe unter Gänserich.

Agriote, Griote, schwarze saure Kirschen, siehe unter Kirschbaum.

Agripalma, Agripaume, Cardiaca; siehe Herz-Gespann.
Agrostemma, siehe Sammet-Röslein.
Agrostis Linn. siehe Straus-Gras.
Agrueto, Agrutier, siehe unter Kirschbaum.
Ag-Stein, siehe Achat.
Agt-Stein, L. Succinum, F. Ambre jaune; s. Bernstein.
Aguapa, ein gewisser westindischer Baum, dessen Schatten so gefährlich seyn soll, daß diejenigen, die darunter einschlafen, sehr aufschwellen, ein nackter Wilder aber bersten würde.
Agul, Alhagi Maurorum, Genista-Spartium spinosum foliis polygoni, ist ein kleines sehr stachliges Bäumchen oder Strauch, welches in Arabien, Persien und Mesopotamien wächst. Die Blätter sind länglich, und sehen wie die am großen Wegetritt aus. Es bringt in großer Menge röthliche Blümchen, und alsdann folgen rothe Samenhülsen. Die Wurzel ist lang, und siehet purpurfarbig aus. Auf den Blättern und Zweigen findet sich, bey starker Sommerhitze, ein fetter und schmieriger Liquor, von einer Honigconsistenz, welcher zur kühlen Nachtzeit verdickt wird, und eine Gestalt von Körnern bekömmt, welche Alhagi-Manna heißen, und wie Korianderkörner aussehen. Man sammelt sie, und macht ziemlich dicke Brode, von dunkelgelber Farbe, daraus. Es ist nicht so gut, wie das calabrische Manna.
Agutiguepa, ist eine Pflanze, welche in Brasilien wächst, und deren Stängel vier bis fünf Fuß hoch wird. Sie hat Blätter, welche einen Schuh lang, und rings umher mit einem rothem Strich eingefaßt sind. Ganz oben auf dem Stängel kömmt eine feuerrothe Blume, welche der Lilie an Gestalt ziemlich gleich kömmt, zum Vorschein. Die Wurzel ist rund, dunkelroth, und gut zu genießen. In der Zeit des Mangels kocht und röstet man sie, und verspeist sie.
*Ahahatka, ist eine Frucht, welche, nach Strahlenberg's Bericht, im nord- und östlichen Theile von Euro-

pa und Asien, S. 430. 434, von den Einwohnern in Kamtschatka meistens anstatt des Zuckers gebraucht wird.

Achate, heißt ein gewisser, ursprünglich in Ostindien wachsender, und von da nach den philipinischen Inseln gebrachter Baum, welcher sehr hoch wird. Er hat eine schwammige Rinde, die inwendig roth ist; ein weißes und hartes Holz; wenig Aeste; ein gelbliche stark riechende Wurzel. Seine länglichen Blätter, in der Hand gerieben geben ein Oehl ohne Geruch. Die Frucht, wenn sie zu ihrer Reife gelangt ist, ist von der Größe einer Citrone, auswendig grün und gestreift; inwendig weiß, voll saftigen Fleisches, und von angenehmem Geschmack und Geruche. Diese Frucht wird, so wie die Mispel, im Obstkeller reif. Der Baum, welcher heiße Gegenden liebt, blüht zweymal.

Ahlbeeren, Ahlbesinge, s. Johannisbeere. (schwarze)

Ahm, L. Amphora, ein Weinmaß oder Gebind; s. Ohm.

Ah Mon Dieu, Poire d'amour, eine Art Birn; siehe unter Birnbaum.

Ahorn, Ahornbaum; siehe Acer.

Ahovai, gemeiner Schellenbaum, Cerbera Ahovai, *Linn.* ein in Ceylan wachsender Baum, welcher einen sehr stark riechenden und milchigen Saft giebt, und dessen Blätter mit der indianischen Lorbeerrose eine Aehnlichkeit haben. Seine Blühten sind gelb, und von Gestalt der Lorbeerrose. Die Frucht ist birnförmig, und es steckt in derselben eine dreyeckige und braune Mandel, deren Kern unter einer harten hellklingenden Schale liegt, welche die Wilden an ihre Kniegürtel und Schürzen zu binden pflegen, indem diese Mandeln, wenn sie an einander schlagen, wie ein Glöckchen, oder eine Schelle, klingen. Dieser Baum ist von giftiger Eigenschaft.

Ahoual, ist eine brasilianische Frucht, die so groß, als eine Kastanie, weiß, und einer Wassernuß, oder einem griechischen Δ, nicht gar ungleich ist. Sie ist giftig. Es wächst noch eine andere Gattung davon in Amerika, welche eben-

falls

falls giftig ist. Der Baum, wenn man hineinschneidet oder hauet, verbreitet einen angenehmen Geruch.

Ahr, siehe Habicht.

* Ahabutipita, Ajubatipita, ein etwa fünf oder sechs Hände hohes brasilianisches Kraut oder Sträuchlein, welches eine schwarze Frucht, wie Mandeln, trägt, und woraus ein schwarzes Oehl gezogen wird, womit die Wilden die Glieder derer, welche von Kräften kommen, zu schmieren pflegen.

Ajault, siehe Aja.

Aiche, ein Baum; siehe Eiche.

* Aichen, Eichen, Fr. Etalonner, Egandiller, heißt ein Maß oder Gewicht mit einem andern ächten und accuraten vergleichen und probiren, ob es richtig sey, oder wie viel ein Wein- oder Bierfaß, oder andere Gefäße, in sich halten. Das Aichen oder Justiren des Gewichts nennt man auch das Gewicht abziehen. In vielen Städten müssen alle Maße und Gewichte, deren sich die Weinschenken, Wirthe, Krämer, Höken und dergleichen Verkäufer bedienen, bey der Gewicht- und Maßbeschauung jährlich, oder sonst zu gewissen Zeiten, von einigen hiezu bestellten Personen, welche man geschworne Aichner oder Aicher nennt, besichtigt, nach dem gehörigen und bewährten Maße verglichen, und alsdann mit einem gewissen von der Obrigkeit geordneten Zeichen oder Nummer bemerkt und gestämpelt werden. Mit dem Wasser-Aichen, welches an vielen Orten, wo ein starker Weinwachs oder Weinhandel ist, insonderheit am Rheinstrohm, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Beschaffenheit; man führt die leeren Weinfässer zu den Brunnenkasten auf offenen Markt hin. Da ist dann ein geschworner Aichner mit seinem bemerkten und unfehlbaren Stadt- und Landmaß, welches unten einen Hahn hat, wodurch das Wasser, mit welchem das Maß bis oben angefüllt ist, durch den Faßtrichter in das Faß gelassen wird. Der Aichner füllt damit daraus die ledigen Fässer mit Wasser,

ser, zählet und zeichnet, so oft eingelassen wird, auf, und endlich rechnet er den ganzen Gehalt zusammen, wie viel Ohmen, Kannen ꝛc. nach dem Aichmaß hinein gegangen; da alsdann sofort der Inhalt mit einem Brenneisen auf das Faß gebrannt, theils auch eingeschnitten, oder sonst darauf gezeichnet wird. Siehe auch die Artikel **Gewicht**, und **Maß**.

Aides, nennt man auf der Reitschule die Hülfe, die der Reiter durch einen sanften und gemäßigten Gebrauch des Zügels, der Sporen, der Spießruthe, des Kappzaums, oder mit der Stimme, oder durch eine Bewegung der Hand, der Schenkel, der Beine, der Ferſen, dem Pferde zu geben weiß, um dasselbe zu regieren. Man sagt daher: Ce cheval connoit les aides, oder il obeit aux aides, oder il prend les aides avec beaucoup de facilité & vigueur, dieses Pferd versteht die Hülfe: es ist sehr lenksam; es läßt sich sehr wohl regieren; es nimmt die Hülfe des Reiters willig und mit Lust an. Ce Cavalier donne les aides extremement fines, dieser Reiter weiß sein Pferd sehr geschickt zu regieren, daß es z. B. seine Lectionen recht macht, daß es das rechte Tempo in Acht nimmt. Aider un cheval, einem Pferde auf besagte Art die Hülfe geben.

Aigle, siehe Adler.

Aiglures, heißt bey den Falkenierern die röthlichen Flecken auf dem Rücken und den Schwingen des Falken, insonderheit des Laneten-Falken (Falco lanarius, Lanier). Man nennt diese Flecken auch Bigarrures.

Aigredon, Edredon; siehe Eiderdunen.

Aigredoux, siehe Sauer-Süß.

Aigrefin, Egelfin, eine Art Meerfische, die dem Merlan oder Stokfisch ziemlich gleich kommen, aber länger, dicker, härter, und von besserm Geschmacke sind. Sie haben einen schwarzen Strich von dem Kopfe an bis an den Schwanz, und werden deren viele auf den scotländischen Küsten gefischt. Man ißt sie frisch, salzt sie aber auch ein, und läßt sie räuchern oder dörren, damit sie sich besser halten.

Aigremoine, Odermennige; siehe Agrimonia.

Aigrette, L. Coronula, Pappus, D. Haare des Samenbehälters, wollichtes Wesen an den Samen; s. unter Same.

Aigrette, L. Ardea, Ardeola; siehe Reiher.

Aigrette, ist ein gewisser Vogel in Senegal. Es giebt eine gewisse Gattung davon auf den antillischen Inseln, mit koralürothem Schnabel und Füßen, und an dem Schwanze mit zwo langen kostbaren Federn.

✡ Aigris, heißt ein gewisser Edelstein, welcher den Issinesern, einem afrikanischen Volke in Guinea, unfern der Goldküste, anstatt der Curentmünze dient. Sie bezahlen jeden Stein mit so viel Gold, als er im Gewichte beträgt. Er ist grünlichblau, hart, und ohne Glanz. Sie spalten ihn in kleine Stücke, Beriquets genannt, die sie in der Mitte durchlöchern, um sie an kleine Fäden von Baumrinde anreihen zu können. Sie hauen auch Stückchen davon länglichrund zu, ungefähr einen Zoll lang, die in der Länge durchbohrt sind. Diese dienen den Königen und großen Herren zur Zierrath am Barte, indem sie solche in dessen Locken mit einflechten. Als sich der Ritter des Marchais, welcher seine Reise nach Guinea beschrieben, in dem Lande von Issini befand, hatte der damalige König 60 dergleichen Stückchen in seinen 20 Bartlocken, und man schätzte sie zum wenigsten 20000 Thlr. am Werth.

Aiguail, heißt bey den Jägern der Morgenthau auf Laub und Gras, und Chien d'aiguail, ein Hund, der gern im Thau spürt. In Büchern von der Jägerey steht mehrentheils Egail oder Eguail, anstatt Aiguail.

Aigue marine; Aquamarin, ein Edelstein; siehe Beryll.

Aiguille, in der Botanik; siehe Spitze.

Aiguille, bey den Falkenieren, eine gefährliche Krankheit des Falken, da sich in seinem Fleische kleine kurze Würmer erzeugen, welche selbst ebenfalls Aiguilles heißen.

Aiguille, bey den Jägern; siehe Wolfs-Nadeln.

Aiguille, L. Acus, ein Seefisch; siehe Meer-Nadel.

Aiguille de berger, Peigne de Venus, Nadelkerbel, Waldkerbel, Hechelkamm; s. unter Kerbel.

Aiguille,

Aiguille à coudre, siehe Näh-Nadel.
Aiguillette, eine Art von dickem Meeraal; siehe Meer-Aal.
Aiguillon, siehe Stachel.
Aiguillonner, siehe Anstechen.
Ail, Knoblauch; siehe Allium.
Ail d'Espagne, Echalotte d'Espagne, Rocambole; siehe Alliopraſum.
Ail-Porreau, wilder Lauch, siehe unter Lauch.
Aile, L. Ala, siehe Flügel.
✡ *Aile*, Alla, oder Halla, ist eine Gattung Bier, welches in England zu Derby bereitet wird. Siehe englisches Bier, Th. V, S. 19.
Aimable Orphelin, eine also genannte Nelke, welche aus Weiß und Carmesinroth gemischt ist. Die Farben sind lieblich gesprengt, aber die Blume ist nicht allzu groß. Man läßt ihr drey bis vier Knöpfe.
Ajo, oder ajault, nennen die Straußkrämerinnen zu Paris eine gewisse gelbe Blume, die vom Januar bis gegen Ostern blüht. Es ist eine Art von kleiner Tulpe.
Ajol, L. Scarus varius; siehe Brasse. (Meer-)
Ajonc, Genista-Spartium; siehe unter Genister.
✡ *Aipii*, ein Trank der Brasilianer, welchen sie aus der Wurzel Aipimakaxera auf zweyerley Weise bereiten. Entweder wird die Wurzel klein geschnitten, von alten Weibern gekäuet, und in einen Topf gespien, Wasser darauf gegossen, gesotten, und fleißig umgerührt, bis es genug hat; oder die Wurzel wird bloß mit Wasser gesotten, so lange bis dasselbe wie eine Buttermilch aussieht. Beydes läßt man ferner gähren, und alsdann schmeckt es nicht unangenehm.
Air, L. Aër; siehe Luft.

Bey den Gärtnern heißen Arbres plantés en plein air, oder en plein vent, Bäume, die so gepflanzt sind, daß die freye Luft ihnen von allen Seiten beykommen kann, d. i. welche nicht in Spalieren oder Mauern stehen.

Auf

Auf der Reitſchule verſtehet man durch Air oder Airs eines Pferdes, das Geſchick, die Folgſamkeit und die freye Fußbewegung deſſelben im Gehen oder Laufen, oder bey der Verrichtung ſeiner Lectionen, und durch Airs relevées die erhobenen Bewegungen eines Pferdes, d. i. diejenigen, die ſich höher als Terre à terre erheben, z. B. bey Balotaden, Croupaden, Capriolen, Courbetten, Saccaden ꝛc.

Aira aquatica, *Linn.* ſiehe Schmielen.

Aire, heißt in der Falkenierkunſt, das Neſt des Adlers, welches ganz platt, und gar nicht, wie die Neſter der meiſten andern Vögel, ausgehöhlt iſt; imgleichen, das Geſtäude eines Falken, oder andern großen Raubvogels.

Aire de grange, oder Aire à battre le bled. L. Area; ſiehe Tenne im Art. Scheune.

Im Forſtweſen kömmt das Wort Aire ebenfalls vor, und in den franzöſiſchen Forſtordnungen wird anbefohlen, que les bois des habitans ſoient coupés à tire & à aire, d. i. das Holz für die Einwohner eines Ortes ſoll nicht aus verſchiedenen Holzſchlägen zuſammen geholt, ſondern innerhalb des Raums zwiſchen den gezeichneten Gränzbäumen gehauen werden.

Bey den Gärtnern heißt *Aire*, jeder breiter geebneter Ort in einem Garten, der zum Spatziergang dient; und *Aire de recoupes*, eine Grundlage von Schutt oder kleinen Bruchſteinen, zur Befeſtigung der Gartengänge.

In der Geometrie verſtehet man durch *Aire*, die Gröſſe des Raums, den eine Figur einſchließt.

Airelle, Vitis idæa, ſiehe Heidelbeere.

Airier, ſiehe Aërier.

Air, eine Art von Geſchwüren; ſiehe Geſchwür. (Blut-)

Aiſance, ſiehe Abtritt.

Aiſſieu, *Eſſieu*; ſiehe Achſe.

Ajubatipita, ſiehe Ajabutipita.

Ajuga Linn. ſiehe Günſel.

Ajuſtages, ſiehe Aufſatz.

Aizoon haematoides, Fr. Tripemadame, siehe Sedum minus luteum, folio acuto.

Akeley, siehe Aquilegia.

Ala, siehe Flügel.

Alabaster, Albaster, L. Alabastrites lapis, Alabastrum, Fr. Albatre, Alabastre. Man findet ihn in den Marmorbrüchen, der am ersten in den arabischen Gebirgen, nachmalen in Aegypten, und sonderlich zu Theben, sodann zu Damascus in Syrien, und an verschiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Jetzt wird er auch hin und wieder in Deutschland, z. B. bey Nordhausen, in dem Bambergischen, und bey Hildesheim, wie auch zu Winsheim, gegraben. Er ist ganz schwarz, mit Sand und einer unreinen Rinde überzogen, darunter selbiger aber, wenn diese weggeschaft worden, sehr weiß und rein ist. Es ist ein Marmor, der noch nicht zu seiner Vollkommenheit gelangt ist. Dieser Stein ist im Anfange so weich, daß man ihn mit einem Messer schneiden kann; wie dann auch daraus mancherley ansehnlich Geschirr und artiges Hausgeräth verfertigt wird. Es ist eine Art von Gyps oder Kalk; denn wenn er gebrannt wird, giebt er eine Lauge, die dem ungelöschten Kalkwasser ganz gleich kömmt. Dioscorides sagt, daß er gebrannt, und mit Harz oder Pech vermischt, alle Härtigkeiten zertheile; mit einer Salbe vermischt, lindert er die Magenschmerzen, wenn man sie auflegt, und zieht das Zahnfleisch zusammen, und befestigt es. Man kann noch hinzusetzen, daß er die Schärfe, die im Scharbock auf das Zahnfleisch fällt, verzehrt, und die Zähne weiß macht.

Der Alabaster wird an der Luft hart, wie die Erfahrung lehrt, weil er, wenn er im Freyen steht, wie alle andere Marmorsteine, die Feuchtigkeit, welche von der Erde zurück geblieben ist, fahren läßt. Es giebt verschiedene Sorten davon, in Ansehung ihrer unterschiedenen Farben; der schönste darunter ist der weiße. Derjenige, der heut zu Tage sehr hochgeschätzt wird, ward von den alten wenig geach-

geachtet. Der durchsichtige und hornfarbige war bey ihnen auch eben nicht sehr beliebt. Der kostbarste fiel ins Gelbe, und hatte Adern oder Puncte.

Den Alabaster weiß zu machen: man läßt Bimsstein, welcher zu recht feinem Pulver gemacht ist, ungefähr 12 Stunden lang in Agrest stehn, reibt hernach den Alabaster wohl mit einem Schwamme, oder einer Leinwand, welche in diese Flüssigkeit eingetaucht ist, wäscht denselben mit hellem Wasser, vermittelst eines Stückes Leinwand, und versucht es zuletzt mit einem trocknen und ganz weißen Stücke Leinwand.

Der Alabaster hat unter andern die Eigenschaft, daß er sich zu Gyps brennen läßt. Wenn er daher gehörig calcinirt, recht klein gestoßen und durchgesiebt worden, macht man einen flüssigen Teig daraus, gießt ihn in eine Form, und macht kleine Statüen, oder andere beliebige Figuren, davon.

Es läßt sich auch daraus ein recht schöner künstlicher Marmor bereiten, wenn man denselben mit Wasser, worin man guten flandrischen Leim von Leder (Colle forte) in hinlänglicher Quantität aufgelöst hat, einrühret. Dieser Teig wird einige Zeit nachher, wenn man ihn verarbeitet hat, dermaßen hart, daß er sich mit Bimsstein, Zinnasche ꝛc. poliren läßt, wie ich im Artikel: **Künstlicher Marmor** beschreiben werde. Auf solche Art läßt sich der schönste weiße Marmor nachmachen; auch kann man, um die Flecken, Adern und Farben der übrigen darzustellen, gar leicht die gehörigen Farben unter den Teig mischen. Da jedoch das Poliren dieses künstlichen Marmors eine langweilige Arbeit ist, so thut man wohl, wenn man dieselbe nur bey solchen Werken, wozu viel Marmor gehörte, unternimmt, weil sonst der natürliche Marmor weit wohlfeiler zu stehen käme.

* Den aus dem Alabaster gebrannten Gyps, nennen die Italiäner Stucco; und weil sie damit die Decken der Zimmer bekleiden, so wurde diese Arbeit Stuccatur-Ar-

heit genannt, welche bey uns Deutschen jetzt nicht mehr so selten ist, als vormals. Dieser Gyps taugt nur im Trocknen, keinesweges aber in freyer Luft, wo Wind, Wetter und Regen daran schlagen können.

Anmerkung vom Gyps aus Alabaster, st. im 17. St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 463—465.

FRANC. ERN. BRÜCKMANN obs. de calce gypsoque ex alabastro conficiendis, st. im Commerc. litter. Nor. A. 1740, hebd. X. S. 76.

* **Alabasterer**, heißen diejenigen, welche mit dem Alabaster wohl umzugehn, und allerhand Bilder u. Gefäße daraus zu verfertigen wissen, und sich von solcher Arbeit nähren.

A la Braise, eine besondere Art, die Speisen zu kochen; siehe Dämpfen des Fleisches.

A la Daube, siehe eben daselbst.

A la Galantine, siehe Galantine.

A la Hugenotte, siehe Hugenotte.

A la Jacobine oder Jobine, siehe Jacobine.

A la Reine, eine Art Suppe; siehe unter Suppe.

A la Robert, siehe Robert.

A la Triep, eine von Eyern gemachte Zurichtung; s. unter Ey.

A la Vacquette, ein Pasteten gericht v. Tauben; s. unt. Taube.

Alais, ist der Name eines Raubvogels, der besonders zur Repphühnerbaize taugt, und aus den Morgenländern nach Europa gebracht wird. Er befindet sich mit in der Falknerey des Königs von Frankreich. Einige nennen diesen Vogel Alethes, das ist: Richtig, weil man von ihm glaubt, daß ihm nichts entwische. Man bekömmt sie auch eben so gut aus Peru.

Alamatou, heißen etliche Pflaumen-Sorten auf der Insel Madagascar. Die eine derselben hat einen Feigen-Geschmack, und ihr Genuß soll schädlich seyn.

Alambic, *Alembic*; siehe unter Destilliren.

Alana, siehe Tripel.

Alant, eine Pflanze, siehe Enula.

* **Alant**, Aland, Alren, Alt-Döbel, Dübel, Döbel, Alt-Fisch, Elten oder Elt-Fisch, Gäse, Gesen, Mäuser; L. Capito fluviatilis major, Squalus major; Fr.

Fr. Gardon, Meunier, ein weißlicher Fisch, etwas geringer als die Brächsen, hat aber mehr Gräten, und keinen so guten Geschmack, als diese, besonders aber diejenigen, so in weichen sumpfigen Orten gefangen werden, da hingegen die, welche in frischen Wässern stehen, von annehmlichem Geschmacke sind, vornämlich aber, wenn sie gebraten werden. Die Alante haben weiße silberfarbige Schuppen, große Köpfe, und weite Mäuler. Ihre Floß-Federn sind roth, und an den Enden braunblau. Ihr Fleisch ist fett und ganz weich, doch sind sie im Herbste am fettesten. Sie werden so groß, als ein Karpfen, und halten sich in Teichen, Seen, Flüssen und Bächen auf; doch hat man sie in den erstern nicht gern, wenn Karpfen darneben zu stehen kommen, denn sie sind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen den Karpfen, welche sie an Geschwindigkeit weit übertreffen, das ihrige vor dem Maule hinweg. Ihre Leichzeit ist im May und Junius. Sie schwimmen meistentheils in der Höhe, weil sie sich auch von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nähren, und werden mit Heuschrecken, Mücken und Kirschen an der Angel, auch mit großen Netzen, Garnsäcken und Hamen gefangen. Den Namen Mäuser haben sie daher, weil sie einen mausenzenden Beyschmack haben, oder wie **Colerus** schreibt, daß sie fast schmecken, wie es nach Mäusen in einer Kammer riecht, wo ihrer viele vorhanden, oder weil sie auch Mäuse fressen.

Das Fleisch dieses Fisches wird insgemein für unschmackhaft und dem Magen schädlich gehalten, wie denn **Casp. Schwenkfeld** das Sprichwort davon anführt:

Man koch' oder brate den Dübel,
So schmeckt er doch allezeit übel;

allein hieran scheint wohl die ungeschickte Zubereitung Schuld zu seyn, denn dessen Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fischen etwas Besonders. Wenn er gesotten seyn soll, so muß er nicht wie andere Fische in siedendes Wasser geworfen werden, sondern man muß ihn

in kaltes Wasser werfen, und mit solchem zugleich aufsieden. So bald er gesotten ist, legt man ihn auf eine Schüssel, gießt zergangene Butter, die man in einem Tiegel bereit halten muß, darüber, und merkt dabey wohl, daß der Fisch immer warm gehalten werde. Bey dem Anrichten streut man grüne gehackte Petersilie und Muskatenblumen darüber. Wenn der Alant gebacken oder gebraten werden soll, so muß man ihn, gewöhnlichermaßen, reißen, sauber schuppen, über den ganzen Fisch Kerben schneiden, wofern er gebraten werden soll; oder in Stücke, wenn man ihn backen will; einsalzen, und in dem Salze, damit dasselbe wohl ein- und durchdringe, eine oder zwo Stunden liegen lassen; hernach das Salz, ohne ihn mit Wasser zu waschen, ganz trocken mit der Hand abstreifen, und nachher, auf die gewöhnliche Art, backen oder braten.

Alant-Beere, Ahl-Besing, schwarze Johannis-Beere; siehe unter Johannis-Beere.

Alaternus, siehe Phillirea.

Alauda, siehe Lerche.

Alaun, Alaune, Lat. Alumen, Fr. Alun, ist ein saures mineralisches Salz von verschiedenen Farben, welches aus Frankreich, Italien, England, und von andern Orten her, kömmt. Es besteht aus einer Vitriol-Säure und einer besondern Erde, welche den Bolar- und Thon-Erden sehr gleich kömmt, und sich dadurch von andern unterscheidet, daß sie langsam und ohne Aufbrausen mit der Vitriol-Säure gährt. Dieses Salz hat einen zusammenziehenden Geschmack. Es wird entweder als eine Ader unter der Erde angetroffen, oder aus mineralischen Wässern gekocht, oder, wie in England geschieht, aus gebranntem Alaunsteine gezogen. Was man in den Bergwerken findet, ist das natürliche, und davon giebt es dreyerley Arten, den Berg- Felsen- Stein- Eis- oder Krystall-Alaun, L. Alumen rupeum, oder glaciale, Alumen rochae

chae, oder roccae, Fr. Alun de roche oder de glace; den römischen Alaun L. Alumen Romanum, Fr. Alun de Rome, und den Haar- oder Feder-Alaun, oder Alaunfedern, L. Alumen nativum, plumosum, oder plumeum, Alumen plumæ, Fr. Alun de plume.

Den Berg-Alaun bekommen wir aus England, und es ist derselbe weiß und durchsichtig, wie Krystall. Er wird in der Medicin wenig gebraucht; hingegen ist er von großem Gebrauche bey den Farben und Illuminirungen; denn er giebt den Farben die Lebhaftigkeit, und ist gleichsam das Band zwischen den Farben und Zeugen. Man gebraucht ihn in dem Grün von blauen Schwertlilien, und andern Zusammensetzungen der Farben, welche ohne dieses Mineral verschießen würden; und dazu ist am besten, daß man ihn sehr klein stößt, und in ein wenig Wasser über Feuer setzt, (weil er sonst niemals recht schmilzt) und mit diesem Wasser feuchtet man die Blumen oder andere Saftfarben an; allein, je weniger Alaun man nimmt, desto besser ist es, weil er verbrennt, wenn man davon zuviel nimmt. Man gebraucht den Alaun auch zum Versilbern des Kupfers; wie auch zur Bereitung gebrannter Mandeln. In England, und zwar in dem Kirchspiele Chobham, in Surrey, findet sich ein mineralisches eisenhaltiges Wasser, wovon der Bodensatz wenn man ihn trocknet, große Knollen, wie Alaun, darstellt, welche einen etwas salzigen, jedoch nicht scharfen, Geschmack haben.

Den besten Alaun bekommen wir aus den Alaunbergwerken in Rom oder Tripolis. Man gewinnt ihn aus einem gewissen bleichen Gesteine in den Steinbrüchen daselbst. Diese Steine werden zwölf bis vierzehn Stunden lang gebrannt, alsdann aus dem Ofen genommen, an die Luft gelegt, und täglich drey oder viermal begossen, damit sie verwittern, zerfallen und den Alaun von sich geben. Nachher laugt man sie aus, läßt den Liquor an der Sonne wegdünsten, und erhält solchergestalt recht

schöne Krystallen. Dieser sogenannte römische Alaun sieht allemal ein wenig röthlich aus, welches von etwas Eisen-Erde, die demselben beygemischt ist, herrührt, und welche man, um ihn rein zu haben, davon absondern muß. Man gewinnt auch eine starke Quantität Alaun von Solfatara, oder dem verbrannten Platze beym Vesuv, im Königreiche Neapel, eine Meile von Pozzuolo. Man sammelt nämlich eine gewisse Erde, welche daselbst angetroffen wird, und wäscht dieselbe mit demjenigen Regenwasser aus, welches in denen Cisternen, die man in diesem alaunigen Erdreiche ausgegraben hat, aufgefangen wird. Wenn das Wasser hinlänglich geschwängert ist, klärt man es ab, und läßt es über den Luftlöchern, womit das Salz angefüllt ist, wegdünsten, so, daß man dabey nicht die geringsten Kosten auf Holz verwenden darf. Wenn der Liquor genug evaporirt ist, bringt man ihn in hölzerne Wannen, woselbst, beym Erkalten, der Alaun anschießt. Uebrigens gehören zu dieser Alaun-Bereitung mehr oder weniger Arbeiten, nachdem die Materien oder die Alaun-Minern mehr oder weniger hart, und mit tauglichen Substanzen angefüllt sind. Es ereignet sich zuweilen, daß die Bergleute, welche in den Alaungruben arbeiten, dieselben in Brand setzen. Wenn sich dergleichen zuträgt, so ist es gar nicht möglich, das Feuer zu löschen. Es giebt deren in England, welche seit langer Zeit brennen. Die auf dergleichen Art calcinirten und ausgelaugten Minern, geben allemal Alaun.

Der Alaun ist eins von den Haupt-Ingredienzien beym Färben. Es giebt derselbe den Farben mehr Glanz und Lebhaftigkeit, er macht dieselben auf dem Zeuge dauerhaft, und thut eben dergleichen Wirkung, wie das Gummiwasser. Er ist eine Art von einfressendem Mittel, welcher, wenn er auf den Zeug kömmt, die Farben daselbst befestigt sie bindet, und die feinsten Theilchen verhindert, daß sie nicht so leicht verfliegen können. Die Färber pflegen die Zeuge, welche sie carmoisinroth färben wollen, stark zu

alau-

alaunen, indem sie dieselben eine Zeitlang in einer Alaun-Solution liegen lassen, weil sie sonst die Farbe nicht so gut annehmen. Der Alaun macht ihre Flüßigkeiten klar, weit besser aber geschieht dieses durch das Filtriren, welches ihnen nichts mittheilt. Ein Mehreres vom Gebrauche des Alauns beym Färben, siehe im Art. Färben. Man gebraucht den Alaun in den Zuckersiedereyen, um den Zucker zu läutern. Man thut davon in Brauntwein, oder andere Flüßigkeiten, worin man Thiere aufbehalten will, damit dieselben ihre Farben behalten mögen. Auch die Fischer gebrauchen ihn, zum Dörren des Stockfisches.

Der römische Alaun ist röthlich; man bedient sich dessen äußerlich, das Blut zu stillen, und die Zähne zu putzen. Man braucht ihn in Gurgelwässern wider die Hals-Entzündungen. Er ist stark zusammenziehend. Man nennt ihn gebrannten Alaun, L. Alumen ustum, oder tostum, Alun brûlé, wenn man ihm durch Calciniren seine Feuchtigkeit benimmt; und alsdann gebraucht man ihn zum Aufziehen der Krebsgeschwüre, und zur Verzehrung der Gewächse und des wilden Fleisches. Er macht die Färbestoffe klar, lebhaft und dauerhaft.

Der wahre römische Alaun ist inwendig eben so roth, wie auswendig. Er ist reinigend, trocknend und styptisch. Man gebraucht ihn in- und äußerlich. Im erstern Falle nimmt man ihn von einem halben bis anderthalb Quent.

Der Haar- oder Feder-Alaun, (die Alaun-Federn), hat die Gestalt einer kleinen Pflanze, und besteht aus vielen, geraden, sehr weißen und glänzenden Fäden. Der wahre Feder-Alaun schmeckt, unter allen Alaun-Arten, säuerlich und zusammenziehend. Er wird in einigen Inseln des Archipelagus, in Macedonien und Aegypten gefunden. Er ist sehr selten, und wird nur von Liebhabern in ihren Cabineten verwahrt.

Zu diesen drey Gattungen der natürlichen Alaune kann man noch eine vierte rechnen, welches diejenige ist, die bey den Materialisten für Feder-Alaun verkauft wird, und ei-

gentlich Glasamianth, Federweiß, Schieferweiß, oder Steinflachs heißt. Es ist nichts anders, als ein faseriger Talk, welcher weich anzufühlen ist, und dem Amiant-Steine gleicht, mit welchem man ihn jedoch nicht verwechseln muß. Dieser Talk löst sich im Wasser nicht auf, und läßt sich auch schwer calciniren; er erweckt auf der Haut ein Jucken nebst Blätterchen, die man mit Oehle heilt. Man bringt ihn aus Negroponte.

Es giebt vier Gattungen durch Kunst gemachter Alaune. 1) Der Alaun-Zucker, Zucker-Alaun, L. Alumen saccharinum od. zuccarinum, Fr. Alun saccarin, welcher aus Berg-Alaun, Rosenwasser und Eyweiß zubereitet, und zu einem Teige gekocht wird, dem man insgemein die Gestalt eines Zuckerhuts zu geben pflegt. Er ist sehr hart. 2) Der Schüssel-Alaun, L. Alumen catinum, Fr. Alun catin *), welcher nichts anders ist, als die Asche von Soer oder Aschen-Salze (Soda) oder Kali oder eine andere Asche oder alkalisches Salz, das aus den Erdgewächsen gezogen wird. 3) Der Alaun von getrockneten und ausgebrannten oder durchgeglühten Wein-Hefen, Lat. Alumen faecum. Und endlich 4) der schuppige Alaun, L. Alumen squamosum, Fr. Alun ecaillé, welcher aus Frauen-Eis oder Katzenstein gemacht wird. Er wird auch Scajola, Fr. Scazolle genannt.

Diejenigen, welche sich mit Wartung der Raubvögel abgeben, nehmen Alaun unter ein gewisses äußerliches Mittel gegen beträchtliche Verletzungen.

* Der römische Alaun kömmt eigentlich nicht aus Rom, sondern von einem Orte in dem Erbtheile St. Peters, den man Aluniere, oder die Alaungruben nennt, ungefähr sechs wälsche Meilen gegen Nordost von Civitavechia, und eine Meile gegen Nordwest von

*) Catin heißt hier nicht Käte oder Trinechen, wie der Herr Uebersetzer des Chomel sich eingebildet, und ihn daher im I. Th. S. 265. Catherinen-Alaun getauft hat, sondern es kömmt von dem lateinischen Catinum oder Catinus, welches eine Schüssel oder ein Napf heißt.

von dem Flecken Tolfa. Er wird in Steinen von unterschiedlicher Größe gefunden, davon die größten die Größe einer geschlossenen Faust nicht übersteigen, und gemeiniglich sind sie nicht größer, als die Nüsse. Sie sind hart, ziemlich schwer, leicht zu zerreiben, und geben einen weißen silberfärbigen Staub.

Der Stein, welcher den Alaun hervor bringt, wird mitten auf dem Felde, und nicht in tiefen Gruben gefunden, wie die Quadersteine in Frankreich. Gemeiniglich wachsen an solchen Orten, die am überflüßigsten Alaun von sich geben, gewisse kleine Bäumchen, welche man dort Agrifolio nennt. Manchmal trifft man sogar Alaunsteine auf der Oberfläche der Erde zerstreut an. Man braucht gemeiniglich drey Arten von Arbeitsleuten, um diese Steine zu entdecken und auszugraben. Die ersten sind die Nachforscher oder Entdecker. Die zweyten sind diejenigen, die die Felsen aufbrechen, welche die guten Steine oft umschließen, und die Adern bedecken. Die dritten müssen die Steine auslesen. Wenn der Stein gut befunden worden, nimmt man ihn heraus, führt 40 oder 48 Schubkarren voll davon nach dem Ofen, legt sie ordentlich um die Wand herum, wie die Steine, davon man Kalk macht, und legt Feuer daran, so viel als es die Beschaffenheit des Steins, und des Orts, wo er gewonnen worden, erfordert. Wenn die Steine gebrannt sind, und der Ofen wieder aufgemacht worden, liest man die Steine zum zweytenmal aus. Diejenigen davon, die zur Genüge gebrannt worden, trägt man an den Ort, wo die Steine gelöscht werden sollen. Die andern aber, die noch nicht genug haben, legt man wieder an einen besondern Ort im Ofen hin, damit sie zum zweytenmal mit den frischen Steinen, die man hinlegen will, gebrannt werden. Daher nennt man sie Zwieback, weil sie zweymal gebacken werden. Diejenigen, welche verbrannt worden, anstatt blos ordentlich gebrannt zu werden, wirft man als un-

nütze weg; und in diesem Falle giebt man ihnen den Namen Schuppen. Alsdann wird der Stein, der nun genug gebrannt ist, nach einem in kleine Mauern eingeschlossenen Platz getragen, dessen Boden mit viereckigen Steinen schön gepflastert, und mit kleinen Canälen versehn ist, darin sich das Wasser wieder versammelt. Man macht einen Haufen von diesen Steinen zwischen zwey solchen Bächen, und diesen giebt man gemeiniglich eine Länge von 15 bis 18 Schuh, 5 bis 6 Schuh unten in die Breite, und 8 Schuh in die Höhe. Man macht ihn oben spitzig, wie ein Dachgiebel, und sorgt dafür, daß die Seiten fein gleich und glatt seyn. Auf diesen Steinhaufen gießt man Wasser mit Schaufeln, um das Feuer zu löschen, das in diesen Steinen, wie in den Kalksteinen, verborgen ist; und mit dieser Arbeit fährt man Tag und Nacht in einer Zeit von 25 bis 30 Tagen fort, so lange, bis die Klumpen der Steine, das darauf gegossene Wasser ganz kalt zurück geben; denn vor dem Ablaufe solcher Zeit erhitzen sie das Wasser, welches davon herunterfließt, nachdem es sie durchgedrungen, und machen es im Anfange so heiß, daß es kocht. Diese Hitze nimmt immer nach und nach ab, nachdem die brennenden Steine sich löschen. Und dieses Wasser wird aufs sorgfältigste aufgehoben, nicht allein um andere Steine damit zu löschen, sondern auch, um es in die großen Kessel auf die gebrannten und gelöschten Steine zu gießen. Denn da es nicht die subtilen und häufigen Oeffnungen dieser Steine durchdringen konnte, ohne mit vielen Alauntheilchen angefüllt zu werden, so hilft es den Alaunkörnern in den Formen ihre rechte Gestalt geben. Dieses Wasser hat man Lauge genannt. Wenn die Steine vollkommen gelöscht, und in eine weiche und flüßige Materie verwandelt worden, thut man sie mit einer hinlänglichen Menge Wassers, das zu ihrer Löschung gebraucht worden, in große Kessel, und macht darunter, in 16, 18, und wohl gar 20 Stunden,

ein

ein heftiges Feuer, und rührt, während dieser Zeit, die kochende Materie mit eisernen Schaufeln herum, um die unrechten Steine, die Erde, und die Unreinigkeiten, die in den Steinen sind, in die Höhe zu bringen, und auf die Seite zu schaffen, und die ganze Materie zu reinigen. Mit dieser Arbeit fährt man so lange fort, bis die Alaunmaterie, oder wie sie sprechen, die Alaunlauge dünn, rein und fein hell ist. Wenn sie nun so weit gekommen, gießt man sie in hölzerne Rinnen, welche sie weiter in viereckige und gleichfalls hölzerne Formen führen. Diese sind wie umgekehrte, ungefähr 5 Fuß hohe, und $2\frac{1}{2}$ Fuß breite, Pyramiden gemacht. Das spitzige Ende davon ist mit einem Loche versehen, welches aber zugestopft ist, wenn man die Materie hinein thut. Darnach läßt man sie 10 bis 12 Tage stehen, und kalt werden; in welcher Zeit sich die Alauntheilchen mit einander verbinden, und an die Seiten der Form hängen, da sie dann hart werden, und eine unendliche Menge verschiedener Figuren hervorbringen. Sobald man glaubt, daß so viel Alaun, als man hoffen kann, völlig zu Stande gekommen, macht man das Loch unten an der Form auf, und läßt die übrige Lauge, die nicht zusammen geronnen ist, ablaufen. Ehe man aber den nunmehr gebildeten und an der Form fest klebenden Alaun heraus nimmt, thut man Lauge in eben diese Form hinein, um den fertig gemachten Alaun abzuwaschen, und das Grobe und die Unreinigkeit, die sich etwann auf der Oberfläche gesammelt hat, herunter zu bringen; und wenn man ihn alsdann einen oder zween Tage austrocknen lassen, nimmt man ihn aus den Formen heraus, und schließt ihn in die Magazine ein. Hieraus erhellt, daß dieses Werk eine Zeit von ungefähr 60 Tagen erfordert, von der Zeit an zu rechnen, da der Stein aus den Gruben hervor gezogen worden, bis der Alaun im Stande ist, verkauft zu werden.

Die Pächter dieser Fabrik pflegen doch ansehnlichen Gewinst daraus zu ziehen, ungeachtet des großen

Pacht-

Pachtzinses, und der starken Unkosten; indem, außer diesen, noch 30000 Thaler an die apostolische Kammer, der die ganze Gegend der Alaungruben, und die umliegenden Waldungen zugehören, bezahlt werden. Sie haben Magazine in Civitavechia, nah an der Scalette, wo sie sie einschließen. Daselbst wird er auch gewogen, und von da in Säcken auf die Fahrzeuge gebracht, die ihn wegführen. Mehrentheils sind diese Fahrzeuge von Marseille. Die Art von Fels- oder Eis-Alaun, welche in England gemacht wird, ist in großen, weißen, hellen, und fast durchsichtigen Klumpen; aber bey weitem nicht von der Güte, wie die von Civitavechia. Vorstehende Nachricht von dem Fels-Alaun, ist aus den Reisen des **P. Labat** durch Spanien und Italien, V. Th. 1. Cap. genommen.

Die Materie, woraus man den Alaun bey Pozzuolo, in der Gegend von Neapolis herum, an einem Orte, welcher Solfatara genannt wird, erhält, ist, nach des Herrn **Abt Nollet** Bericht, welcher diesen Ort besucht, und die Arbeiten daselbst untersucht hat, eine Erde, welche in Ansehung der Consistenz und Farbe, dem Märgel, den man auf der Fläche selbst sammelt, ziemlich ähnlich ist. Man füllt mit dieser Erde oder Steine auf drey Viertel die bleyernen Kessel an, welche im Durchschnitte $2\frac{1}{2}$ Fuß haben, und eben so tief sind. Diese Kessel sind beynahe der Erde gleich, unter einem großen Schoppen, welcher ungefähr 400 Schritte von den Schwefelöfen entfernt ist, eingegraben. Man gießt in jeden Kessel so viel Wasser, bis es 3 oder 4 Querfinger hoch über dem Steine schwimmt. Die natürliche Wärme von dem Erdreiche dieses Orts ist hinlänglich, die Materie zu erhitzen. Eben diese Wärme macht, daß das reaumürische Thermometer $37\frac{1}{2}$ Grad über den Eispunct steigt, welches viel Holz erspart. Vermittelst dieser Digestion begiebt sich der salinische Theil von der Erde los, und man erhält ihn in großen Krystallen. Der Alaun ist in diesem Zustande noch mit vielen Unreinigkeiten

keiten angefüllt. Man bringt ihn in ein Gebäude, welches sich an dem Eingange von Solfatara befindet, wo man ihn mit heißem Wasser in einem großen steinernen Gefäße, welches die Gestalt eines Trichters hat, auflösen läßt. Der Alaun krystallisiret sich durch die bloße Wärme des Ortes von neuem, und reiner.

Von dem rothen Alaun der Herren Gebrüder **Gravenhorst** in Braunschweig, s. den Anhang zu gegenwärtigem I. Theile, S. 772.

Der schwedische Alaun besteht aus einem schwarzen thonigen Schiefer, mit Bergfette durchdrungen, welcher, nebst der Vitriolsäure, mehr oder weniger Schwefelkies enthält, und in verdecktem Feuer eine Zeitlang geröstet werden muß, so daß das Brennbare durch die Röstung völlig weggeht, eh es den Alaun beym Auslaugen von sich giebt.

Vorschlag, die Läuterung des Alauns zu verbessern, von Torbern Bergmann, st. im XXIX. Bande der übers. Schwed. Abhandl. S. 77—84.

Anmerkungen über diesen Vorschlag, von Jac. Jagott, st. ebendas. S. 85—87.

Zusatz zum Vorhergehenden, von Ant. v. Swab, st. ebendas. S. 88—92.

Bey einigen der kleinen Alaunwerke in Hessen, wird der Alaun mit Torferde gesotten, aus welcher man selbst Alaun auslauget; durch das Brennen unter der Pfanne in offenem Feuer aber verliert sie den meisten Theil der Vitriolsäure, die mit dem Brennbaren flüchtig wird, so daß der Alaun aus der Asche weniz zu rechnen ist.

Unweit Fridericia, in Jütland, befinden sich an dem Ufer des Meeres Alaun- und Vitriol-Erden. Wenn man ein Pfund dieser Erde auslaugt, und verdunstet, giebt es zwey Loth eines grauen Salzes, welches durch seinen Geschmack leicht zu erkennen giebt, daß es ein vermischtes Wesen von Alaun und Vitriol sey. Wenn man die Vitriolerde davon separirt, und durch Wiederauflösen und Verdunsten bis zum gehörigen Grad zu Vitriol anschießen läßt: so können aus dem Centner dieser Erden zuförderst 4 Pfund Vitriol ausgebracht werden.

Schlägt

Schlägt man die übrige Lauge nachher mit Pottasche nieder, und läßt das erhaltene Alaunmehl wieder auflösen, und bis zum Punct des Anschießens verdunsten: so zeigt sich, daß der Centner dieser Erde noch 5 Pfund Alaun giebt. Da diese Erden allenthalben an der Meeresküste in gedachter Gegend gefunden werden, so ist zu schließen, daß das Meersalz das Hauptsächlichste zu Erzeugung des Vitriols und Alauns beytrage.

Joh. Heinr. Gottl. v. Justi Betrachtungen über die Erzeugungen der Alaun- und Vitriol-Erden, bey Gelegenheit eines, sich viele Meilen erstreckenden, Seeufers in Jütland, von dergleichen Erden, so neuerlich entdeckt worden: s. in dessen fortges. Bemüh. zur Naturkunde ꝛc. 2. St. Berl. u. Stett. 1759. 8. S. 111 — 210: desgl. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. ökon. Gedanken, II. B. 9. St. Kopenh. und Lpz. 1762, 8. S. 758 — 766.

Eine braune und schwärzliche bergharzige Erde, welche als Alaunminer zu betrachten ist, wird auch bey Torgau und Düben, und eine weiße bey Neapolis, angetroffen; ein fetter bergharziger Schiefer zu Reichenbach im Vogtlande, zu Schemsel und York in England; ein schwärzlicher Schiefer-artiger Stein auf kiesigen Erzgängen zu Braunsdorf, Kühschacht auf der rothen Grube; ein grauer Thon und Märgel-artiger Schiefer zu Mühlberg und Wittern in dem Erfurtischen, und zu Kleinfahnern in dem Gothaischen. Zu Wittern liegen zwey Flötze von Alaunschiefern über einander, deren jedes fast ein Lachter beträgt. Ein bergharziges, kohliges und theils holziges Wesen findet sich zu Commothau, Falkenau, Altsattel ꝛc. in Böhmen, zu Hainfeld in Niederöstreich, bey Düben in Sachsen; braune Taubkohlen zu Weißner in Hessen, und bey Münden. Zuweilen sind auch die Eisenkiese und der Galmeystein alaunhaltig. Der Alaun wird an vielen Orten bereitet, z. B. zu Antrarum in Schonen, und andern Orten in Schweden; zu Cartagena in Spanien; in dem Brandenburgischen bey Freyenwalde; in Hessen; in Oestreich; in der Lausitz bey Muskau; zwischen Lizyce und Daubrawice, an der Switawa und den olmützischen Gränzen; bey Monte Leo in dem Toscanischen und in Sicilien. Die

Die sogenannte Steinbutter (Kamennoje Maslo) in Sibirien, ist nichts anders als ein gelblicher Alaun, der ganz fett und weich anzufühlen ist, und aus einem schwärzlichen Alaunschiefer heraus dringt.

Bey Freyenwalde, in der Mittelmark, bricht das Alaunerz als eine fette verbrennliche schwarze Erde, mit eingesprengten, und ebenfalls mit Alaunerde durchflossenen, Frauenglase. Diese ausgeförderte Erde bleibt ein ganzes Jahr an der freyen Luft liegen, unter einer Art eines Schoppens, welcher um und um offen ist, und nur oben ein breternes Dach hat. Binnen der Zeit, als die Erze so liegen, ziehen sie aus der Luft viele Feuchtigkeit an sich, wodurch sie aufgeschlossen und geschickt gemacht werden, daß ihre salzige Theile ausgelaugt werden können. Nicht selten geschieht es, daß binnen der Zeit, sonderlich nach häufigem Regen, und darauf folgenden heißen Sonnenschein, sich ein solcher in der Aufschließung begriffner Haufen so stark erhizt, daß er über und über zu brennen, und kleine Flammen auszuwerfen, anfängt. Ein solcher brennender Haufen ist nicht wohl zu löschen, es sey dann, daß man es bey Zeiten gewahr würde, und das, was noch gut und unentzündet ist, wegkarret. Wenn ein Haufen Erz ein Jahr ohne dergleichen Entzündung gelegen hat, pflegt er, wegen des darin steckenden Vitriols, hier und da grün auszuschlagen. Mann nimmt alsdann dieses Erz, und läuft von den Halden in 18 besondere hölzerne in die Erde eingesenkte Kasten, in welche Wasser gelassen wird, welches 24 Stunden darauf stehen bleibt, und unterdessen bisweilen gerührt wird. Hernach wird diese Lauge in hölzernen Rinnen unter der Erde bis in die Hütte geleitet, wo sie gesotten wird. Auf die Erde wird wieder etlichemal Wasser gelassen, bis nichts rechtes mehr auszulaugen ist; alsdann wird sie wieder ein Jahr hingestürzt, bis sie folgendes Jahr aufgeschlossen ist, da sie dann wieder in die obigen Kasten gelaufen, und wie das erstemal ausgelaugt

laugt wird. Wenn dieses geschehen ist, wird sie als untüchtig ganz und gar weggethan. In der Hütte läuft die Lauge in 7 große bleyerne Pfannen, in welchen dieselbe eingesotten wird, doch so, daß immer frische Lauge dazu gelassen wird, denn die Pfanne muß immer voll seyn. Wenn die Sohle genug eingesogen ist, geht das Feuer unter der Pfanne aus, und die Lauge wird durch eine Rinne in einen großen Kessel gelassen, da sich dann ein gelber Schlamm sezt, so wie dergleichen auch in der Pfanne zurück geblieben ist. In diesem Schlamme steckt der Vitriol. Aus diesem Kessel kömmt die eingesottene Lauge in 7 andere kleinere Kessel, wo es einige Tage stehn muß, und alle Tage dreymal gerührt wird. Wenn alles recht kalt ist, wird der Fluß noch besonders dazu gethan, damit sich vollends alles Fremdartige dadurch niederschlagen möge. Dieser Fluß ist nichts anders, als die sogenannte Unterlauge der Seifensieder, welche zu hartem Stein gesotten ist, und hier im Wasser wieder aufgelöst wird. Hierauf wird die Lauge noch einmal gesotten, bis alles zu einem weißen Mehle wird. Dieses Alaunmehl löst der Alaunmeister noch einmal im Wasser auf, läßt es noch einmal sieden, und schöpft es nachher in große hohe Fässer, welche Wachs-Fässer genannt werden, in welchen es an der Seite und endlich über und über in denjenigen Gestalten anschießt, in welchen es zum Verkauf kömmt. In einem solchen Fasse sind meistentheils 10 Centner, und in 10 Tagen werden gemeiniglich 100 Centner fertig, wovon jeder mit $5\frac{1}{2}$ Rthlr. bezahlt wird.

Jo. Gottl. Lehmanns historische und physikalische Nachricht von dem freyenwaldischen Alaunwerke, st. im 7. St. der physikal. Belust. Berl. 1751, 8. S. 495—506.

Der gediegene Alaun, oder derjenige, den man für den rechten natürlichen Alaun halten kann, weil er von der Natur selbst ohne allen Beystand der Kunst gebildet worden, ist der Feder-Alaun, welcher darum so genannt wird, weil er einer Feder ähnlich sieht, welche die Natur

aus

aus der Erde hervortreibt, welche 2 bis 3 Zoll hoch sind, und aus kleinen, geraden, feinen, weißen, durchsichtigen Fäden bestehn, die wiederum aus einer weißen, milchfarbigen, alaunigen Feuchtigkeit entstanden, welche die Hitze der Sonne aus dem Innern der Erde an sich zieht, und die dieselbe darnach hart und dick macht. Er wird auf verwitterten Alaunerzen, und zwischen den Asbestarten in England, Ungarn, Lappland, und auf der Insel Maltha gefunden. **Tournefort** hat ihn auf seiner Reise nach der Levante bemerkt.

Alaun mit starker Hitze gebrannt, daß er von seiner Säure, so viel als möglich, befreyt wird, und nach diesem mit 5 bis 6 Theilen Pottasche zusammen geschmelzt, giebt, nach der Auflösung und Auslaugung, eine Erde, die, ehe sie geglüht worden, mit Scheidewasser aufwallt, nach diesem aber nicht. Durch halbstündige Schmelzhitze vor dem Gebläse, fließt diese Erde in einen Stein zusammen, ohne sich an den Tiegel zu hängen, sondern sie liegt frey in einem Stücke, und ist so hart, als Feuerstein oder Porzellan. Wenn diese Erde mit Wasser vermengt wird, läßt sie sich zusammen kneten, und hält beysammen, daß man sie nachgehends brennen kann. Sowohl die ungeglühte Erde, als die geglühte, läßt sich zusammen kneten, doch die erste ein wenig besser. Gleichwohl ist der Zusammenhalt nachher nicht so stark, als bey Thone, der gebrannt ist, aber besser, als bey Kieseln oder Sande, die durch Vermischung mit Wasser nicht können zusammen gebacken werden. Wenn Alaunerde, die auf erwähnte Art von der Schwefelsäure gereinigt ist, in klare Salzsäure gelegt, und zum Kochen über das Feuer gestellt wird, so bekömmt diese Säure davon eine schöne gelbe Farbe.

Ein Alaun, worin sich Eisenvitriol befindet, ist zu hohen Farben untauglich, indem dieselben dadurch verdunkelt und verderbt werden. Der Eisenvitriol aber entdeckt sich im Alaun, wenn man in eine Alaun-Solution

ein adstringirendes Infusum, z. B. von Galläpfeln, Thee, u. d. gl. gießt, als welche davon sogleich schwarz wird.

Der Alaun wird auf vielerley Art mit schlechten Materien, mit gemeinen Salzen und anderm geringen Zeuge verfälscht. Er kann auch aus Kreide nachgemacht werden, wenn man sie mit Schwefelgeist eintränkt, und hernach in der Kälte zusammenfahren und dick werden läßt. Ein Käufer muß demnach darauf Achtung geben, daß er hell, weißlich, zusammenziehend und salzig sey, und dabey einen süßlichen und scharfen Nachgeschmack habe, und einen weißen Speichel mache. Diejenige Sorte also, welche diese Eigenschaften hat, ist die beste.

Der Alaun gehört unter diejenigen Salze, welche feuerlöschend sind, weil sie in der Hitze schmelzen, und die Zwischenräumchen der brennenden Sache verschließen, daß sie also das Feuer auf eben die Art löschen, wie das Wasser thut, ohne selbst Feuer zu fangen. Ich werde hievon unter dem Artikel: Feuer-Löschen, ausführlicher zu handeln, Gelegenheit haben.

Sehr vielen Alaun verbrauchen die Schiffer, wenn sie den Stockfisch auf der Stelle trocknen, ehe sie ihn einschiffen. Sie mischen den Alaunstaub in einer gewissen Proportion unter gestoßenes Salz, wodurch der Fisch sehr geschwinde getrocknet, und überaus weiß wird. Darnach darf man ihn nur vor der Feuchtigkeit gut verwahren, so kann man ihn nach den entferntesten Orten glücklich führen.

Auch die Mahler können den Alaun nicht missen, wenn sie auf Metall oder Glas mit Schmelzfarben, mahlen wollen.

Wie Früchte, z. B. Kirschen, Johannisbeeren ꝛc. von Alaun zu machen, s. Th. XV, S. 304.

Der Alaun hat auch in der Oeconomie einen sehr wichtigen Nutzen; denn, wenn man, nach der Vorschrift des 48. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, ein Stück ganzen Alaun, eines Hühner-Eyes groß, nimmt, solches

ches in das sogenannte Seihtuch legt, wodurch die Milch in die Töpfe gegossen, und von der Unreinigkeit gesäubert wird, auf dieses Stück Alaun die Milch in das Seihtuch gießt, und sie in die Töpfe fließen läßt, so kann man dadurch verhüten, daß die Milch niemals lang wird, noch einen bittern und übeln Geschmack bekömmt; wie denn auch, nach dem 85. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, der Alaun die Blauigkeit auf dem Rohm hebt, wenn man die Milch darüber in die Milchgefäße gießt. Dieses wird durch die Erfahrung des Hrn. Wahlbohm, in den übers. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1759, S. 152. bestätigt, da beym Buttern der Rohm, wenn er sich zur Butter absondern sollte, ungemein grünlich, und dünn, wie ein Wasser geworden, und so abscheulich, wie faule Eyer, gestunken; als man aber zu 4 oder 5 Kannen Rohm, für 4 Oer gepülverten Alaun genommen, und ihn beym Buttern, mit dem Rohme hinzugethan, wieder gute Butter geworden.

Als ein Flußmagnet in rheumatischen Schmerzen, wird der Alaun im 36. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, angepriesen. Man führt nämlich ein Stück Alaun, von etwa einer Unze schwer, in der Tasche nah am Leibe, so lange bey sich, bis der rheumatische Schmerz sich verloren hat.

Auch einen gewissen ökonomischen Mißbrauch des Alauns, als einen wichtigen Gegenstand der Medicinal-Polizey, welcher eben so starke Ahndungen, wie die Weinverfälschung verdient, kann ich nicht unangezeigt lassen, da nämlich die Bäcker Alaun ins Brod thun. D. Hales hat, nach dem Berichte des London Magazine, v. Febr. 1757, S. 82. Versuche über das Brod sehr vieler Bäcker in London angestellt, und eine Menge Alaun daraus gezogen, und, welches man kaum glauben sollte, selbst aus den Zweypfennig-Broden, von welcher schädlichen Gewohnheit Hales die vornehmsten Krankheiten, womit Kinder überfallen würden, herlei-

tet. Zur Ursache, um Alaun ins Brod zu thun, wird angegeben, daß der Arme es nicht kaufen will, es sey denn weißer, als sie es ohne denselben machen können. Allein die wahre Ursache ist, daß er das Brod, welches von schlechtem Mehl und schlechtem Wasser gemacht wird, weiß macht. Da nun Alaun ein sehr zusammenziehendes und stiptisches Mittel ist, so muß der beständige Gebrauch desselben, auch in kleiner Quantität, die Milchgefäße, welche den Saft aus den Eingeweiden ins Blut führen, nothwendig zusammenziehn, und, wenn es ins Blut gekommen, in den Lebenswerkzeugen Verstopfungen verursachen, dadurch alle Arten chronischer Krankheiten, und ein frühzeitiger Tod, hervorgebracht werden. Erwachsene Personen werden früher oder später die Wirkung desselben fühlen; Kinder aber viel eher, indem die Milch in dem Magen dadurch zum Gerinnen gebracht wird, andere oben gemeldete schädliche Folgen zu geschweigen. Ein Mehreres hievon siehe im Art. Brod.

Von der Verfälschung des Borax durch Alaun, siehe im Art. Borax.

* **Alaunen**, Fr. Aluner, ist bey den Kupferdruckern, wenn das Papier vorher in Alaunwasser getaucht wird, damit es den Abdruck besser annehme. Dieses geschieht sonderlich, wenn das Papier schwach ist, und wenig Leim hat. Man läßt Alaun im warmen Wasser zergehn, und wenn solches kalt geworden, so taucht man das Papier hinein. So werden auch alle Zeuge, die man carmesinroth färben will, vorher erst stark alaunt.

Alausa, siehe Alose.

Alba coerulea, ein Fisch; siehe Bleih.

Albacore, siehe Albicore.

Albanies, nennen die Franzosen eine Art Baumwolle, die man durch die Compagnie aus Ostindien nach Holland bringt. Siehe Baumwolle.

Albanischer Wein, siehe unter Wein.

Albarium opus, siehe Musiv-Arbeit.

Albaſter, Albâtre, ſiehe Alabaſter.

Albatroca marina, Albatros oder Albatroſs, iſt der Name eines gewiſſen großen Waſſervogels beym Vorgebirge der guten Hoffnung. Bey ausgeſtreckten Flügeln iſt er 10 Fuß lang. Sein Schnabel iſt gelblich; die untern Federn ſind weiß, und die auf dem Rücken hellbraun. Der Schwanz und die Flügel ſind dunkelbläulich. Man verwechſelt ihn gemeiniglich mit dem Vogel Vaiſſeau de mer genannt, welcher aber kleiner iſt.

Albe, Albette, L. Alburnus; ſiehe Weiß-Fiſch.

* **Albeln**, Ausalbeln, iſt ein ſchleſiſches Provinzialwort, deſſen ſich Nicol. Jacob in ſeinem Bienenbuche bedient, wie auch Caſp. Höfler, S. 22, wenn ſie ſagen wollen, daß die Bienen auf die Neige kommen.

Alberbaum, Fr. Tremble; ſiehe unter Pappelbaum.

Alberge, eine Art Pfirſich; ſiehe Pfirſich.

Albette, Albe, L. Alburnus; ſiehe Weiß-Fiſch.

Albicore, Albacore, heißt ein Fiſch im Ocean, und beſonders in den Gewäſſern der Inſel Tabago. Er hat, in Anſehung des Geſchmacks und der Farbe, mit unſern Makrelen viele Aehnlichkeit, außer daß er weit größer iſt. Er verfolgt die fliegenden Fiſche.

Albigeois, oder Paſtel d'Albigeois, iſt eine Art Waid, die aus der Franzöſiſchen Landſchaft dieſes Namens kömmt, und von den Färbern gebraucht wird.

Alb-Kraut, Alp-Kraut, ſiehe Eupatorium.

Albinagium, ſiehe Fremdlings-Recht.

Albour, ſiehe Aubour.

Albrau, Halebran, Albrener; ſiehe Ente. (Krück-)

Albrené, Oiſeau albréne, heißt bey den Falkenierern ein Falk mit zerbrochnen oder ſonſt ſchadhaften Schwingen.

Albula, ein Fiſch; ſiehe Bleih.

Albulus, ſiehe Güſter.

Album graecum, ſiehe Hunds-Koth.

Albumen, Albumen ovi; ſiehe Eyweiß.

Album nigrum, Muſcerda; ſiehe Mäuſe-Dreck.

Alburnum, Fr. Aubier, Aubour, Obier; siehe Splint.

Alburnus, siehe Bleih, Güster, Weiß-Fisch.

Alcali, Alkali; siehe Salz. (Alkalisches)

Alcanna, Alkanna, oder Hanna, ist ein in Arabien und den umliegenden Ländern sehr gemeines Kraut. Es wird zu Pulver gerieben und bey Hochzeiten oder andern Freudenfesten aufgesetzt. Der Gebrauch ist dieser, daß man es mit Wasser zu einem Teige macht, diesen Teig hernach mit Citronensaft, Weinessig oder andern sauren Säften versetzt, und die Hände oder einen andern Theil des Leibes damit bestreicht, und trocken werden läßt, alsdann aber abreibt; da sich denn der bestrichene Theil, nachdem der Teig stark gewesen, pomeranzenfarbig, oder roth, oder schwarz befindet, welches letztere in Persien das gebräuchlichste ist. Die Weiber thun solches gemeiniglich, wenn sie sich zu Bette legen wollen, damit die Farbe desto länger und besser wirke. Dieses Pulver ist grün, und werden ganze Schiffe voll davon aus Aegypten und Afrika verführt. Die Griechen nennen diese Pflanze Cyprus, die Araber auch Alhenna oder Henna; auch pflegen die Aegypter aus den Blättern ein Oehl zu ziehen, welches Cyprus-Oehl genannt wird, und sehr stark riecht.

Alcanna, nennen Einige auch das Ligustrum. Siehe Hartriegel.

Alcannae radix, fremde rothe Ochsenzungen-Wurzel; siehe Anchusa.

Alce, Fr. Elan, Elant; siehe Elend.

Alcea Indica, oder Aegyptiaca villosa; siehe Ketmia.

Alcea vulgaris, Fellriß, Flugwurzel, Augenpappeln, Siegmarswurz; siehe unter Pappel.

Alchemilla, Alchimilla; Alchymilla, Cemos, Drosera, Drosium, Heliodrosium, Psiadium, Leontopodium, Branca, Pes oder Planta Leonis, Sanicula major, Coagulum Mercurii; Fr. Pied de Lion, Patte de Lion, Herbe de l'Etoile, Pinnoux, Picpoux; D. Alchimille, Aschnitz, Frauenbiß, Genselgrün, Gülden Gänserich, Helft, Löwen-

Löwenfuß, Löwentappen, Marien-Mantel, Unser Frauen Mantel, Mutterkraut, Ohmkraut, großer Sanikel, Sinau, Sinnau, Sindau, Sinam, Sternkraut. Bey den Pflanzen dieser Gattung hat die Blume einen fortwährenden blätterigen Kelch, welcher sich oben am Rande ausbreitet, und in 8 Abschnitte abgetheilt ist. Die Blume hat keine Blumenblätter, sondern mitten in dem Kelche befindet sich ein ovaler Eyerstock, in welchem ein langer, mit einer röhrigen Narbe gekrönter Griffel eingesenkt ist. Dieser ist mit vier aufrecht stehenden Staubfäden begleitet, welche auf dem Rande des Kelchs ruhn, und oben rundliche Kölbchen haben. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends ein einzelner zusammengedrückter Same.

Gattungen. 1. Alchimilla vulgaris, C. B. Eine, besonders unter den Chemisten, berühmte Pflanze, welche dieselben ehemals mit zum Goldpulver gebrauchten. Die Wurzeln sind aus vielen dicken Fasern zusammen gesetzt, die sich sehr weit ausbreiten, wenn sie in einem feuchten Boden stehen. Diese Fasern sind auswendig schwärzlich, inwendig gelb, und überaus bitter. Die Pflanze formirt einen ansehnlichen Busch, ohne sich von der Erde zu erheben. Die Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor, und sind überhaupt rundlicht, breit, gefaltet, und am Rande herum in verschiedene, eben nicht sehr tiefe, bisweilen gerundete, manchmal auch stumpfwinklige, allemal aber ausgezackte, und mehrentheils mit einem rothen Rande versehene Lappen zerschnitten. Diese Blätter sind etwas rauch, fallen unten ins Gelbliche, und sind daselbst mit sehr merklichen Rippen versehen. Einige Rippen sind roth, so wie der lange Schweif, mit dem sie insgesamt zusammen treffen, und worauf jedes Blatt ruht. Der Blumenstiel steigt zwischen den Blättern herauf, wird einen Schuh hoch, theilt sich in verschiedene Aeste, und hat an jedem Gelenke ein kleines Blatt, welches wie die un-

tern gestaltet ist, deren Schweif aber, welcher kürzer ist, einen Theil einer gewissen Art von häutigem, ausgezackten und roth eingefaßten Trichter ausmacht, durch welchen der Stiel hindurch geht. Aus diesen Trichtern kommen Aeste hervor, auf deren Spitzen, eben so wie am Stiele, die Blumen stehn. Diese Blumen sehn bleichgrün, auch bisweilen weiß aus, und stehn, wie Dolden oder Kronen, bey einander.

2. Alchimilla Alpina pubescens minor, H. R. *Par.* Diese Sorte, welche auf den Alpen wächst, ist viel kleiner, als die erste; auch sind die Blätter viel weißer, und scheinen, als wenn sie von Seide wären.

3. Alchimilla Alpina quinquefolia, folio subtus argenteo, TOURN. Diese Sorte wächst ebenfalls auf den Alpen, ist daselbst unter dem Namen der Tormentilla bekannt, und ist fortwährend. Ihre Blätter sind silberfärbig, unterwärts atlaßartig, mit einem weißen, seidenzarten, überaus glänzenden Rande, und in sieben Lappen, welche wie Finger aussehn, tief zerschnitten. Der Stängel wird nur sieben Zoll hoch, und die Blumen sind gar nicht scheinbar.

4. Unter das Alchimillen-Geschlecht rechnet man auch eine gewisse niedrige Pflanze, welche auf den Gebirgen, und in andern dürren Gegenden wächst, und beynahe solche Blätter, wie der junge Kerbel hat, welche unterwärts weiß sind. Sie führt beym **Columna** den Namen Alchimilla montana minima; und **Parkinson** nennt sie Polygonum Selinoides. Sie blüht im Junius und Julius.

5. Viele Schriftsteller rechnen auch hieher die beym **Tournefort** sogenannte Alchimilla supina, gramineo folio, minore flore, oder den sogenannten Knauel.

6. Es giebt auch noch eine gewisse Sorte von Löwenfuß, welche einige Catanance nennen. Die Pflanze ist zwar nicht selten, aber, wegen ihrer blauen Blume, schön. Sie wird durch Wurzelsprossen, oder aus Samen, wofern man

man reifen bekommen kann, fortgepflanzt. Man säet sie öfters in Töpfen, um nicht von der Sorte zu kommen. Es giebt zwey ausländische Sorten davon mit gelber Blume.

Die Schönheit der ersten Sorte besteht blos in den Blättern, die zur Arzney gebraucht, und für ein austrocknendes und heilendes Wundkraut gehalten werden, auch eine besondere Kraft haben sollen, die innern Verblutungen zu stillen.

Alle diese Pflanzen kann man durch die Zertheilung der Würzeln fortpflanzen, welches am besten im Herbste geschehn kann. Man kann sie auch aus dem Samen ziehn, den man ebenfalls zu dieser Jahrszeit aussäen muß; denn, wenn dieses erst im Frühlinge geschieht, so wachsen sie in demselben Jahre selten mehr.

Die erste Sorte wächst in nassen Wiesen wild, und verlangt eben dergleichen Boden, wie auch Schatten.

Die dritte gehört eigentlich in Schweden, Dänemark, und auf den Alpen, und in andern kalten Gegenden von Europa, zu Hause. Sie wächst insgemein an nassen, sumpfigen Orten, welche sich sogar oben auf den Alpen häufig finden.

Die vierte dauert das ganze Jahr hindurch, in trocknem Boden, und kömmt daselbst häufig fort.

Die fünfte wächst ebenfalls in trocknen und sandigen Gegenden; fängt bereits im April zu blühen an, und blüht den ganzen Sommer hindurch, ihre Blüthe aber ist nur grasgrün.

* Was zuvörderst den Ursprung der Benennungen der Alchimille betrifft, so hat sie diesen Namen, bereits erwähnter Maßen, darum bekommen, weil die Alchemisten dieses Kraut sehr brauchen und rühmen; Löwenfuß oder Löwentappen, Leontopodium, Branca oder Pes Leonis, weil die Blätter breit und rund sind, und einige Gleichheit mit einem aufgethanen Löwen-Fuß oder Tatze haben; Marien-Mantel, oder Unser Frauen Mantel, weil die Blätter

gleichsam zusammen gefaltet, und einem kleinen Schürze oder Mäntelchen nicht unähnlich sind; Sinau, Sinnau oder Sindau, welches gleichsam so viel als Sonnen-Thau andeuten soll, weil der Thau auch bey hellem Sonnenschein auf den Blättern oftmals gesehn wird; daher auch die griechischen Benennungen Heliodrosium und Psiadium rühren; und Stern-Kraut, Alchimilla stellaria, weil die Blätter und Blüthen desselben einigermaßen den Sternchen gleichen.

Es wäre zu wünschen, daß alle Viehtriften unter andern auch mit dieser Pflanze recht dicht bewachsen wären.

Herr von Haller meldet in seiner schweizerischen Kräuterreise, daß an dem Berge Arnus, wo es so fette Rindweiden giebt, alle Tage von 70 Kühen 400 Maß Milch, welche allda im Gewichte 12 Centner ausmachen, gemolken werden, und daraus ein einziger fetter Käse von 80 Pfund verfertigt werde; und dieses komme meistens daher, daß an den untern Bergen eine große MengeSinau, an den mittlern der Spitzwegerich, und an den Aeckern die Muttern, Mutellina, eine Art Kümmel, im schönsten Ueberflusse wachse. Da nun Chymus, Chylus und Lac einander sehr verwandt sind, so mag die Pflanze von viel ältern Zeiten aus landwirthschaftlicher Wahrnehmung ihrer nahrhaften Fütterung, auch davon den Namen Chimilla bekommen haben.

Uebrigens ist der Sinau eins von den besten Wund-Kräutern, innerlich sowohl als äußerlich gebraucht. Es erwärmt mäßig, kühlt, reinigt, hält an, heilt und trocknet, und stillt das Bluten. Gepülvert, 15 oder 20 Tage nach einander mit Wein oder guter Brühe eingenommen, verzehrt es die übrigen Feuchtigkeiten der Gebährmutter, und macht, daß eine Frauensperson eher empfangen, und den Samen bey sich behalten kann. Es heilt auch allerley Brüche im Leibe, wie auch die verkehrten Gedärme, und wird mit Nutzen gebraucht, wenn die Gedärme von der rothen Ruhr anbrüchig geworden.

worden. Den jungen Kindern kann man von dem gedörrten und zu Pulver geriebenen Kraut ein Messerspitzchen voll, Morgens und Abends, in Brey eingeben. Das abgezogene Wasser hat mit dem Kraute gleiche Tugend. Getrunken, und auch davon in die weibliche Schaam eingespritzt, stillt es den weißen Fluß. Man braucht auch das Kraut abgesotten, und getrunken, in den Lungengeschwüren und der Schwindsucht. Aeußerlich wird es zu den Geschwüren gebraucht. **Matthiolus** und **Tabernämontan** halten den frisch ausgepreßten Saft für nützlich wider die fallende Sucht, im Anfange der Krankheit, 3 Morgen nach einander, nüchtern, jedesmal auf 3 Unzen davon warm, getrunken. Die Blätter in Wasser gesotten, heilt die Geschwüre im Munde und Halse, wie auch die Mundfäule, laulich davon getrunken, auch damit gegurgelt und gewaschen. Wenn man in diesem Decoct Tücher naß macht, und sie laulich auf die weichen und hangenden Brüste legt, so werden sie davon wieder steif und klein. Es heilt auch alte Schäden und Fisteln, damit gewaschen. Es wird auch äußerlich in dem grünen Defensiv-Pflaster des D. **Wurzen** gebraucht, welches Pflaster selbst **Platner** in Entzündungen zuläßt, wo er sonst alle andere Pflaster verwirft. Einige bereiten aus den Blumen eine Conserve oder einen Zucker, und brauchen ihn mit Nutzen wider den weißen Fluß der Weiber.

De la plante appellée Alchimilla, ou Pied de Lion, pour servir de nourriture aux bestiaux, s. im Journ. oeconom. Mai 1761. S. 230 — 236.

Der Acker- oder Berg- oder kleine Berg-Sinau, L. Alchimilla montana minima, wird von **Casp. Bauhin** Pin. S. 152, Alchimilla Chaerophyllo nonnihil similis genannt, weil dessen Blättchen den Blättern des Kerbelkrautes ziemlich gleichen, wiewohl er dieses vielleicht mehr den Kräften, als der Bildung nach, verstanden haben mag, als worin auch **Johann Bauhin** mit einstimmt. Es wird auch Perchepier oder Percepier, wegen seiner ihm zugeschriebenen Stein-zermalmenden Kraft,

Kraft, genannt, daher auch der im Deutschen gebräuchliche Name: Englischer Steinbrech, entstanden ist. Es ist von dem gemeinen Sinau hauptsächlich darin unterschieden, daß es ein ganz kleines und kriechendes Gewächs ist, seine Blümchen büschelweise ohne Stiel am ganzen Stängel bey jedem Blatt trägt, der Kelch nur vierfach getheilt, und in jedem nur ein Samenkorn ist; anstatt daß jener nur schuhhoch wächst, die Blumen nur am Gipfel, einen achtfach getheilten Kelch, und in jedem zwey Samenkörner hat. Es wächst auf dem Felde, im Getreide, und auf den Bergen, und liebt trocknen und magern Boden. Es pflanzt sich nur allein durch den Samen fort. Es scheint den Alten nicht bekannt gewesen zu seyn, und wird daher auch in Apotheken nicht gefunden. Es führt viel Sal essentiale und Oehl, eröffnet vortrefflich, dient den Urin zu treiben, und die monatliche Reinigung zu befördern, den Stein zu brechen, und zum Scorbut. Es wird auch mit Essig oder Lake eingelegt, und als Salat gegessen.

Von der Alchimilla supina, gramineo folio minore flore, werde ich unter dem Artikel: Cochenille (Deutsche) ausführlicher handeln.

Alchminier, siehe Mispelbaum.

Alchymilla, siehe Alchemilla.

*Alkove, Alkoven, Fr. Alcove, ist ein von dem übrigen Platze eines Zimmers abgesonderter, manchmal um einen Auftritt erhöhter, und mit einem zierlichen Geländer versehener Ort oder Theil, welcher, weil er insgemein zu einem Schlafgemach angewendet wird, entweder mit Vorhängen verdeckt, oder mit Glasthüren verschlossen zu werden pflegt. Das Wort kömmt, nach des Menage Meynung, von dem Arabischen Elcobbat, welches ein Gezelt bedeutet, worunter man schläft, nach Felibiens Versicherung aber, von dem Spanischen Alcoba her, welches von dem arabischen

oder

oder saracenischen Worte Elkauf, so ein Schlaf-Gemach bedeutet, entlehnt ist.

Alcus, Alce; siehe Elend.

Alcyon, Halcedo; siehe Eis-Vogel.

Alcyonium, siehe Meer-Schaum.

* Ale, Aile, ein Bier, welches in England gebraut, und weit und breit verführt wird. Siehe Bier. (Englisches)

Alembik, L. Alembicum, Alembicus, Galea, Pileus, und von den alten Chemisten *Caput Mauri* genannt, Fr. Alembic, D. ein Brenn-Kolben, Helm, Blasen-Hut, ist ein von Glas, Zinn oder Kupfer gemachtes Gefäß, welches inwendig hohl, gewölbt oder concav, auswendig aber conver, ist, und bey dem Destilliren, Laboriren, und Branntwein-Brennen auf die gläsernen oder irdenen Kolben und kupfernen Blasen gesetzt, hernach an dem Orte, wo es mit dem Kolben oder Blase zusammenschließt, wohl verschmiert wird, damit unter dem Brennen die Dünste und Geister nicht neben hinaus steigen, sondern sich vielmehr zu oberst im Brenn-Kolben sammeln, und durch die davon ausgehende Röhre auslaufen mögen. Es sind davon zweyerley Arten bekannt, nämlich Alembicus rostratus und coecus. Jener ist mit einem Schnabel versehn, und wird zur Destillation gebraucht; dieser aber, welcher auch sonst Coecoalexiterium genannt wird, hat keinen Schnabel, oder Röhre, daher er auch nur zur Digestion, Sublimation, und solchen Dingen, da nichts übergehen soll, gebraucht werden kann. Siehe Destilliren.

Alender, siehe Gäse.

Alesan, Alezan; siehe Fuchs.

Alet, Aler-Fisch; siehe Alose.

Alevin, heißt im Französischen die Fisch-Brut, oder der Fisch-Saz, womit man einen Teich besetzt; Aleviner un étang; einen Teich mit Fischbrut oder kleinen Fischen, welche man an verschiedenen Orten Norrain oder Peuple nennt, besetzen. Es wird vornämlich von den Setz-

Karpfen

Karpfen gebraucht. Zum Besetzen der Teiche wählt man gemeiniglich den May-Monat, weil man zu dieser Jahrszeit viele kleine Fische findet. Man nennt es auch Feuille, Fretin, Menuisaille.

Alevinage, nennt man die zur Besetzung eines Teiches tauglichen kleinen Fische, die man deswegen nach dem Fange wieder in den Teich wirft.

Alex, Halec; siehe Häring.

Alexandrinischer Lorbeerbaum, L. Daphne Alexandrina; siehe unter Lorbeerbaum.

Alezan, Alesan; siehe Fuchs.

* Alfresco, eine Mahlerey in noch frischen oder nassen Kalk. Es schicken sich dazu nur Erdfarben, die sich in den nassen Kalk hinein ziehn, wenn man sie aufträgt, und nicht eher wieder gesehn werden, als bis der Kalk trocken ist. So lange nun solcher nicht abfällt, dauert auch die Mahlerey. Man hat davon in einigen katholischen Kirchen ganz unvergleichliche Stücke von einem Jesuiten, Pozzo, der auch einige Anweisung dazu in seinem perspectivischen Werke gegeben hat. Mischt man die dazu genommenen Farben mit Oehlfirniß, so heißt solches al Oglio, à l'huile; nimmt man aber nur Leimwasser oder Branntwein dazu, so nennt man es alla Tempera, à detrempe. Siehe Fresco-Mahlen.

Alga, Fr. Algue, D. Meer-Gras, See-Gras, Meer-Nessel, See-Nessel, See-Nestel. Die neuern Naturforscher begreifen unter dem Namen Alga alle solche Pflanzen, welche die Eigenschaft haben, sich geschwinde voll Wasser zu ziehn, und eben so leicht wieder trocken zu werden; als: die Arten des Lichen, die Coralloiden, u. d. gl. Tournefort rechnet unter das Algen-Geschlecht bloß Wasser-Pflanzen, deren Blätter ganz sind, und bringt unter das Fucus-Geschlecht verschiedene Pflanzen, welche andere geschickte Botanisten Alga nennen. Wir bleiben bey dem von ihm gemachten Unterschiede, und gestehn mit ihm, daß die Blüthen und Früchte

dieses

dieses Pflanzengeschlechts mit bloßen Augen nicht zu erkennen seyn, um so mehr, da die besten Beobachter den Herrn Marsigli beschuldigen, daß er, für eine Alga, daran er die Fortpflanzungstheile entdeckt hatte, eine Pflanze von einer ganz andern Gattung angesehen hätte.

Es giebt Algen im süßen Wasser, und andere, welche im Meere wachsen. Die gemeinste ist eine Seepflanze, mit Blättern, welche zwey bis drey Fuß lang, weich, dunkelgrün sind, und wie Riemen oder Senkel aussehen. Dieses Kraut wächst am Strande des mittelländischen Meeres, und an andern Orten, in großer Menge.

Die Alga, als Dünger betrachtet, hat den doppelten Nutzen, daß sie sowohl wegen des laugenhaften, als auch See-Salzes, womit sie, bey dem Wachsthum im Meere geschwängert wird, auf das Erdreich wirkt. Man gebraucht sie entweder in ihrem natürlichen Zustande, oder in dem Zustande der Fäulniß. Die verschiedenen Sorten von Seegewächsen, so bald sie von einem weichen Gewebe sind, geben ihr nichts nach. Es giebt keine einzige Pflanze, welche so viel Salz und Oehl, in Proportion ihrer Erdtheile, enthielte. Die Alga wird auch Goëmon oder Goesmon, Sar und Varech genannt. Siehe Fucus.

Die unweit des Meeres wohnenden Bauern reißen die Seenessel vermittelst Harken und Gabeln heraus, lassen sie trocken werden, legen sie zusammen, und machen für ihre Ochsen, Pferde und anders Vieh, den Winter hindurch, eine ziemlich schlechte Streu davon; jedoch ist dieser Mist nachher ein vortreflicher Dünger. Andere behaupten, daß man die trockene Seenessel bloß auf die Aecker, welche man düngen will, streue. Indessen ist so viel gewiß, daß dieses Gewächs selbst eben nicht viel Salz in sich habe; und der ganze Nutzen scheint von dem Seesalze, womit es überzogen ist, herzurühren. In England vermischt man dasselbe mit Moder, und gebraucht es zum Düngen der Felder.

Längs dem mittelländischen Meere, zu Venedig, in Provence, zu Montpellier, u. s. w. bedient man sich der trockenen Seenessel zum Einpacken der Bouteillen, und anderer Glaswaare, welche man verschicken will. An einigen Orten, wo man sie zu diesem Behufe gebraucht, wird sie Meer-Stroh (Paille marine,) und an andern kleines Heu (Petit-foin) genannt.

Zuweilen wird sie auch in der Medicin gebraucht. Man schreibt ihr auch die Kraft zu, die Flöhe und Wanzen zu tödten.

Die Asche dieser Pflanze, welche viel Salz enthält, gebraucht man auch auf den Glashütten zum Schmelzen beym Sande.

In dem Meere an den Küsten von Ireland, wächst noch eine Art von Alga, an der die Blätter größer, als bey der vorhergehenden, und gelblich sind. Wenn man dieselbe in die Sonnenhitze legt, erzeugen sich auf der Oberfläche kleine Klümpchen eines süßen und wohlschmeckenden Salzes, dessen sich die Einwohner an den Küsten dieser Insel anstatt des Zuckers bedienen. Man pflückt daselbst auch diese Pflanze, und ißt sie als Salat.

Wenn man die zartesten Seenesseln, und andere dergleichen weiche Meerpflanzen, weit zu verschicken gedenkt, läßt man sie zuvörderst in einem Buche weich Papier trocken werden, und legt sie nachher ohne weitere Umstände in einen Heft von gemeinem Papiere.

* Wenn ein Feld mit dem Seegrase gehörig zugerichtet wird, so wird die Kraft der Düngung nach Verlauf von 7 oder 8 Jahren noch nicht erschöpft seyn; welches ein besonderer Vortheil ist, da der Nutzen von dem gemeinen Dünger sich kaum bis zu Ende des zweyten Jahrs erstreckt. Jedoch muß dazu nicht solches, welches von dem Anfließen der See zurück gelassen wird, sondern das, was man bey niedrigem Wasser von den Felsen, u. s. w. sammelt, genommen werden, indem lezteres von weit besserer Kraft und Dauer ist.

Wegen des vorerwähnten Gebrauchs der Seenessel auf Glashütten, hat sie auch den Namen Alga angustifolia Vitriariorum bekommen.

Wenn das Meergras mit Zucker beschlagen soll, so muß es in der Zeit der Hundstage aus dem Wasser gezogen, und, sobald als möglich, mit einem wollnen Tuche bedeckt werden, um es vor der Luft zu bewahren; denn, wenn man dasselbe, ohne es zu bedecken, zum Trocknen hinlegt, so findet man, anstatt des Zucker-Kornes, bloß eine Art eines weißen Reifes von Salz darauf.

De l'usage de l'Algue, appellée dans certains pays Göemon, en d'autres Sart, & en d'autres Varech comme engrais: st. im Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hal*, Tom. II. à Paris, 1761. gr. 12. S. 212—217.

Wie man aus der Seenessel Zucker erhalten könne? st. im 43. St. des 3. Th des physikal. und öconom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 340—342.

Schreiben vom Nutzen des Seegrases: st. im I. B. der aus dem Engl. übers. auserlesenen Schriften, den Ackerbau ꝛc. betreffend, Lpz. 1764, 8. S. 58—71.

✲ **Algatrane**, ist eine harzige Materie, welche in dem Meer-Busen, den der äußerste Theil oder die Spitze der Insel St. Helena, der Insel Plata gegen Süden, macht, gefunden wird. Sie quillt mit Gewalt aus einem Loche, vier bis fünf Fuß höher, als das hohe Meer steigt, hervor, und wird bey hohem Wasser aufgefangen, und in Krüge gethan. Sie ist anfänglich so fließend wie Theer, wird aber so hart wie Pech, wenn man sie an das Feuer bringt, und auch anstatt des Pechs gebraucht.

Aloides, Fr. Alguette, wird von einigen mit zur Classe der Algen gerechnet. Es ist eine Wasserpflanze, welche mit der Seenessel eine Aehnlichkeit hat. Ihre Blätter sind sehr schmahl. Die Blüthen scheinen aus dem Winkel der Blätter oder der Blattstiele hervor zu kommen.

Algue; siehe Alga.

Alhagi-Manna, Alhagi Maurorum; siehe Agul.

✲ **Alibanies**, eine Art baumwollene Zeuge, die man aus Ostindien nach Holland bringt.

Alibouffier, siehe Storax.

Alica, Halica, bedeutet ein aus abgeschälten Früchten zubereitetes Nahrungsmittel, als: von dem Getreide der Gerstengraupen, s. Th. XI, S. 326, f.; öfters aber wird ein aus Zea und Kreide zugerichtetes Wesen darunter verstanden.

Alicanten- oder spanischer Wein, siehe unter Wein.

Aliconde, ein Baum in Nieder-Aethiopien, dessen Früchte den Cocosnüssen gleichen. Im Nothfalle lassen die Negern die frischen Kerne mahlen, und backen Brod davon. Ungeachtet der Baum von einer ungemeinen Dicke ist, und wohl zwölf bis fünfzehn Klaftern im Umfange hat, so reißt ihn doch der Wind öfters gar leicht um, weil seine Wurzeln nicht tief gehen.

* Aus der Rinde dieses Baums bringt man, wenn sie geschlagen wird, eine Art von Gespinnste, woraus man fast eben so schönes Gewebe macht, als aus dem Hanfe.

Alignement, die Abmessung oder Absteckung nach der Schnur; siehe Schnur-Gleiche.

Alimentation, siehe Unterhalt.

Alimentum, siehe Nahrung.

Alisier, Alizier, siehe Elsebeere.

Alisier, Micoucoulier, L. Celtis fructu nigricante; D. Bohnenbaum; siehe Lotus-Baum.

Alisma, siehe Wegerich. (Wasser-)

Alkali, Alcali, siehe Salz. (Alkalisches)

Alkanet, siehe Anchusa.

Alkanna, siehe Alcanna.

Alkekengi, siehe Juden-Kirsche.

Alkermeseonfect, Alkermes Confectio, siehe unter Kermes-Baum.

Alkoven, siehe Alcove.

Alla, Halla, Fr. Aile, eine Gattung Bier, welches in England bereitet wird; siehe Bier. (Englisches)

Allant, oder Alan, heißt bey den Jägern ein großer Hund von der Doggen-Art, welcher im Jagen das Lager eines Stück Wildes genau merkt.

Allee, ist ein mit großen oder kleinen Bäumen besetzter, nicht weniger mit Sträuchen oder Stauden und Blumengewächsen eingefaßter schnurgerader, oder mit seinen beyden Seiten parallel oder gleich laufender Lustgang oder Spazierweg, inn- oder außerhalb eines Gartens. Mit Bäumen besetzte Wege, welche sich insgemein mit einem entlegenen Gegenstande endigen, oder nach einem Lustschloß oder Lusthause führen, werden Avenüen genannt.

Die Alleen lassen sich so wohl in Ansehung ihrer Lage, Einrichtung und Verhältniß gegen einander selbst, als auch nach der Beschaffenheit ihres Bodens, abtheilen.

Es giebt Haupt- Neben- Quer- bedeckte, offene, einfache, doppelte, weiße und grüne Alleen. Die Haupt-Alleen gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Lustplatzes gerade aus, und es besteht deren Schönheit in der Länge, Breite und Bordirung, welche letztere mit zierlichen Vasen, darin Orangerie, oder mit Cypressen- und Kastanien-Bäumen, geschieht. Contre- oder Neben-Alleen werden die beyden kleinen Alleen genannt, welche an den Seiten der Haupt-Allee hinlaufen; und Quer-Alleen heißen diejenigen, welche die Haupt-Alleen in rechten Winkeln durchschneiden. Die bedeckten Alleen bestehen aus Bäumen oder Spalieren, welche sich oben dergestalt schließen müssen, daß man durch dieselben kaum den Himmel sehen kann; denn ihre Dunkelheit, welche die Sonnenhitze zurückhält, und dadurch bey heißen Tagen einen angenehmen Schatten verschafft, giebt ihnen eben den größten Werth. Es müssen aber diese bedeckten Alleen niemals so breit, als die andern seyn, weil sie sich alsdann oben desto eher schließen können. Wenn sie ihr Gewölbe mehrentheils formirt haben, so muß man sie nicht völlig, sondern nur an dem

einen Ende dicht zusammen wachsen lassen, doch aber so, daß man den Gesichtspunct nicht verliere. Den übrigen Theil läßt man etwas offen, als ob man einen kleinen Canal durch das Gewölbe führen wollte, vermittelst dessen man den Himmel sehen, und die freye Luft empfinden kann. Dergleichen Alleen bringt man gern an erhabenen Orten an, und zwar, daß das oben ganz geschlossene Ende entweder an einen Pavillon, oder einen andern dergleichen Sommer-Aufenthalt, sich anschließt. Das andere Ende hingegen, wo das Gewölb oben in etwas zertheilt ist, richtet man, so viel als möglich, auf lebendiges Wasser, oder einen andern schönen Prospect.

Die offenen Alleen theilt man in zwey Theile, nämlich in die Alleen oder Gänge der Parterren, Gras-Vertiefungen, Küchengärten ꝛc. welche nur aus Taxus und mit Franzbäumen bepflanzten Rabatten bestehn, jedoch oben ganz offen sind, entweder, weil man den Spalieren ihre gewisse Höhe giebt, oder die Bäume an beyden Seiten ausästet, damit man von oben her einer frischen Luft genießen könne. Es ist eine allgemeine Regel, die Haupt-Alleen, dergleichen die vor dem Gebäude, einem Pavillon, Wasserfall ꝛc. sind, stets entdeckt und offen zu halten, und sie auch viel breiter, als die andern, zu machen, damit man zu Ende der Allee einen Theil von dem Vordertheile des Hauses sehen, oder einen andern schönen Prospect haben könne. Es ist, wenn man sich zu Ende einer Allee befindet, nichts unangenehmer, als wenn man zu dessen Ende nichts, als kaum die Thüre von dem Vorhofe eines Gebäudes erblickt.

Die einfachen Alleen bestehn nur aus zwo Reihen Bäume oder Spaliere, zum Unterschiede der doppelten Alleen, welche vier Reihen haben, und drey an einander hängende Alleen formiren, von denen die mittelste die breiteste ist, und zwo auf der Seite hat, welche Contre-Alleen genannt werden. Die zwo Reihen in der Mitte müssen von freystehenden Bäumen gepflanzt

seyn,

seyn, und keine Spaliere haben, so daß man um dieselben herum gehn kann; hingegen gehören die Spaliere für die zwo andern Reihen. — Gleichwie nun solche doppelte Alleen am meisten geachtet werden, also werden ihnen auch die schönsten Orte in den Gärten eingeräumt. Zwischen den freystehenden Bäumen muß man niemals weder Taxus, noch blühende Sträuche, noch sonst andere zierlich ausgeschnittene Figuren, pflanzen, indem sie nicht allein im Durchgehen beschwerlich, sondern auch dem Gesichte hinderlich sind.

Die weißen oder Sand-Alleen sind mit ganz klein zerriebenem Sande bestreut, da man hingegen in den grünen oder Rasen-Alleen, fast lauter Grasboden findet, außer 2 Fußsteigen längs dem Spalier. Diese legt man an den entferntesten Orten an.

In Ansehung der verschiedenen Gestalten, giebt es gerade Alleen; Quer-Alleen; runde oder nach dem Zirkel eingerichtete Alleen; seitwärts dem Winkel bestehende Alleen; in das Kreuz sich durchschneidende Alleen; gekrümmte Alleen, die wegen der Lage des Terreins, oder wegen einer vortheilhaftern Aussicht, eine krumme Wendung nehmen; Alleen, die einen merklichen Abhang haben, und Alleen mit Sägenschnitten oder Zizags, d. i. mit vielen Wiedergängen, desgleichen solche, die hin und wieder mit breiten Querstreifen von Rasen, in der Gestalt gebrochener Sparren, belegt sind, damit der Sand eine Haltung habe, und der Weg, bey allzu großer Abschüssigkeit, nicht durch Regengüsse ausgeschwemmt werde. Vollkommen gleiche Alleen sind die Alleen einer Maille-Bahn, wie auch diejenigen, welche um ein Parterre oder um Wasserstücke herum gehen. Die ein wenig abhangenden Alleen sind die gewöhnlichsten; jedoch müssen sie so angelegt werden, daß man durch ihren Abhang, welchen man nicht spüren darf, im Herumspazieren nicht incommodirt werde. Der Abhang muß niemals in der Länge von einer Klei-

ter über 3 Zoll seyn; wenn aber das Erdreich nicht gestattet, dieser Regel zu folgen, und man allzu sehr davon abweichen muß, wie bey einer Allee an den Seiten eines Wasserfalles, so verbessert man diese allzu große Gähe durch Staffeln von Rasen, welche die Franzosen Chevrons oder kleine Balken nennen, und von Platz zu Platz angelegt werden, oder durch eingesenkte kleine Bret- oder Holz-Tafeln, welche nicht über 2 Zoll höher, als die Allee, seyn müssen. Diese halten das Wasser auf, und bringen es an beyde Seiten. Durch dieses Mittel kann man die Alleen sauber erhalten.

Wegen Ablaufung des Wassers muß man wohl beobachten, daß man die Alleen in der Mitte ein wenig höher mache, damit das Wasser zu beyden Seiten ablaufe. Durch dieses Mittel wird solches Wasser nicht unnütz, indem man es zu Anfeuchtung der Spaliere, Rabatten, und auf den Seiten stehenden Bäume, gebrauchen kann. Was die geraden Alleen betrifft, als die auf einer Maille-Bahn, oder die sehr breiten Alleen, und wo man das Wasser nicht auf beyden Seiten zum Ablauf bringen kann, so muß man, um sie davon leer zu machen, in der Mitte verborgene Abläufe oder Ableitungen von Kiesel- und trockenen Steinen machen.

Bey den Alleen hat man ferner vorzüglich dahin zu sehen, daß ihre Breite mit ihrer Länge jederzeit ein gutes Verhältniß habe. Denn, sind sie nach ihrer Länge zu breit, oder gar zu schmahl, so verlieren sie dadurch vieles von ihrer Schönheit; dagegen aber kann man sie niemals zu lang machen, sondern je länger sie sind, desto schöner fallen sie ins Auge. Folgende Exempel werden es deutlich machen, wie man das rechte Verhältniß einer einfachen Allee finden kann. Gesetzt, ihre Länge betrüge 600 Fuß, so muß sie 36 Fuß breit seyn; wäre sie aber 1200 Fuß lang, so macht ihre Breite 50 Fuß. Hielte sie 2400 Fuß in der Länge, so muß ihre Breite wenigstens

stens von 72 Fuß seyn, welches bey den einfachen Alleen, die entweder blos aus zwo Reihen Bäume, oder aus Spalieren von Hainbuchen bestehen, die beste Proportion giebt; es sey dann, daß sie doppelt wären, da auch alsdann ihre Breite nothwendig verdoppelt werden muß. Das schönste Verhältniß der doppelten Alleen, welche aus zwo Reihen Bäume bestehen, und mit Spalieren umgeben sind, ist dieses, daß eine jede von den Neben-Alleen die Hälfte von der mittlern Haupt-Allee enthalte, welche sie sogleich in drey Alleen abtheilt; z. B. die mittlere Haupt-Alle sey 36 Fuß breit, so wird eine jede von den Neben-Alleen 18 Fuß breit und; so muß ihre Länge allemal auch ihre Breite von selbst bestimmen. Wollte man nun eine Alle von vier Reihen frey stehender Bäume machen, die zugleich mit Spalieren außen eingefaßt wäre, wodurch fünf an einander hängende Alleen auf einmal vorgestellt werden, und welche die Franzosen gemeiniglich Maille-Bahn nennen: so müßte die mittlere Haupt-Allee 36, die beyden Neben-Alleen der frey stehenden Bäume 20, die äußersten Neben-Alleen, welche die Spaliere anschließen, 10 Fuß enthalten, die zusammen in ihrer Breite 96 Fuß ausmachten. Was die Alleen in den entfernten Gebüschen, oder den Einfang, welche keine Haupt-Anschliessungen oder Verknüpfungen haben, anbelangt: so ist nicht nöthig, daß solche, weil sie wenig besucht werden, und fast verborgen liegen, so gar breit seyn. Sie können oben ganz, halb, und auch gar nicht geschlossen werden, nachdem man sich derselben zu seiner Bequemlichkeit bedienen will. Die Bäume der Garten-Alleen pflegen, nach Beschaffenheit der Umstände des Gartens nach unterschiedlichen Formen geschnitten und unter der Scheere gehalten zu werden; z. B. wenn die Bäume an den Stämmen rein gehalten, und erst die Aeste oben zusammen gezogen und in eine Breite gelenket werden, welche Alleen einen Wald vorstellen;

oder, wenn die Stämme, wie jetzt gedacht, hochstämmig ohne Laub und Aeste gezogen werden, die obere Fläche durch mancherley, Arcaden und Bogen ausgeschnitten werden, gleich als ob Fenster in der Höhe wären; oder es werden die Bäume, gleich vom Boden an, in Aeste ausgebreitet, und in eine Breite gezogen, und mit Arcaden ausgeschnitten, zwischen welchen jedesmal ein hochstämmiger Baum hervorsticht, und das Ansehen giebt, als stünde er auf der breiten Fläche der Allee gepflanzt.

Die Alleen müssen in einem Garten am meisten unterhalten werden, indem das Gesträuch daran immer wächst. Zu Putzung der kleinen Alleen gebraucht der Gärtner das Scheer- oder Stoß-Eisen, zu den großen aber einen Pflug. Hernach überfährt er sie mit der Harke, und kehrt die Blätter und Unreinigkeiten davon hinweg. Vor allen Dingen aber muß er solches zu einer Zeit thun, die sich dazu schickt: nämlich wenn es nicht gar zu trocken ist, weil alsdann die Erde allzu fest und hart ist. Von dem Gesträuche stößt er nur das Oberste ab, und läßt die Wurzeln im Grunde. Es muß aber solches auch nicht zu einer Zeit geschehen, wenn es gar zu feucht und naß ist; denn bey Ausrottung der Wurzeln würde sich die nächst gelegene Erde oder Sand auch in die Höhe begeben, und solches die Allee verderben. Das Unkraut, so am beschwerlichsten auszurotten ist, ist Hundsgras und Winterkraut, wegen ihrer langen Wurzeln, die sie in der Erde haben.

Das sicherste Mittel, das Unkraut, imgleichen die aufgeworfenen Hügel und Laufgräben der Maulwürfe, zu verhindern, ist, wenn man die Alleen mit Sande, oder mit Gärber-Lohe, bestreuet. Letztere giebt nicht allein, wegen der röthlichen Farbe, einen Wohlstand und saubern Spaziergang, sondern verfault auch im andern oder dritten Jahre zu einer Materie, welche man an statt einer guten Düngung nutzen kann. Die beste Art,

die

die Alleen mit Sande anzufüllen, ist, wenn man eine Tenne von gehauenem Stein-Sande zurecht macht, welches also geschieht. Man legt, anstatt des ausgegrabenen Erdreichs, die größten Stücke von dem Steinsande, ungefähr 5 oder 6 Zoll hoch, welcher, nachdem er eben gemacht, dreymal überklopfet wird; bey jedem male aber muß er angefeuchtet und bespritzet werden. Ueberdies wird gemeiner Sand darauf gelegt, und wiederum geschlagen. Wenn man nun eine Lage Salpeter auf solchen gehauenen Steinsand streuet, gleichwie bey einer Maille-Bahn und Kugel-Platz, so wird solcher wohl acht bis neunmal überschlagen. Ist aber kein solcher weicher Steinsand zu bekommen, so nimmt man den Schutt von einem alten Gebäude, und legt solchen ordentlich in den Boden, und thut hernach Erde darauf, welche wiederum mit Sand bedeckt und stark geschlagen wird. Diese Art, die Alleen mit Sand anzufüllen und zu schlagen, verursacht große Unkosten; daher man bey Privathäusern die Erde nur wohl schlägt, und hernach mit Sand bestreuet, da dann endlich der Boden in den Alleen durch die Regen fest gemacht wird. Man muß aber den Sand nicht gar zu dick oder hoch streuen, damit er im Gehen nicht Müdigkeit verursache, und sich desto eher setze. Wenn er zwey Zoll hoch liegt, so ist es schon genug. Gleichwie in diesen Alleen kein abgehauener Steinsand, und die Erde wenig bedeckt ist: also wächst auch darin das Unkraut viel eher, als in den andern, und das Erdreich vermischt sich durch das öftere Putzen dergestalt mit dem Sande, daß es endlich durch solche Vermischung zu lauter Erde wird. Der Fluß-Sand ist hiezu der schönste und beste; und zwar muß man solchen wählen, der etwas griesig und steinig ist; jedoch nicht gar zu zart, und auch nicht gar zu steinig, wohl aber ein wenig schwer, damit ihn der Wind nicht so leicht wegwehen kann. Diesen Sand wirft man durch eine

Horde, oder durch ein Drahtgitter, um die Steine davon abzusondern, und ihn schöner zu machen. Die Schiffer ziehen dergleichen Fluß- oder Wasser-Sand durch gekrümmte Schaufeln aus dem Wasser in ihre Schiffe; allein man findet nicht überall in der Flüssen guten Sand, indem er zuweilen ganz leimig ist. Der Erden-Sand, oder welcher aus sandiger Erde kömmt, ist gleichfalls zum Bestreuen der Alleen tauglich, und man bedient sich dessen gemeiniglich an solchen Orten, welche von den Flüssen allzuweit entfert sind. Die Italiäner brauchen zum Ausfüllen der Alleen auch wohl die ausgepreßten Trestern von Oliven, welche sie mit Töpferleim mengen, und daraus gleichsam einen Aestrich schlagen.

In der Wahl der Alle-Bäume haben sich oft die größten Kenner ihrer Erfahrung ungeachtet, betrogen, so daß sie zuweilen solche gewählt haben, welche sich entweder für ihre Lage und Boden gar nicht schicken, oder auch diejenigen Eigenschaften nicht besitzen, daß sie in der Folge gute Bäume werden können. Bey der Wahl der frey stehenden Alleen hat man vorzüglich darauf zu sehen: 1) ob sie gesund und gerade sind, und ob sie einen schönen Stamm von ebener und reiner Rinde, ohne Ansatz von Mos, schöne Wurzeln, und ihre vollkommene Höhe haben. 2) Muß man dergleichen Bäume niemals aus einem fruchtbaren in einen unfruchtbaren Boden, sondern aus diesem in jenen versetzen, weil sie sonst matt, krumm, knorrig und voller Mos werden. 3) Müssen sie weder zu groß noch zu klein seyn; denn ein Baum von mittelmäßiger Größe faßt bessere Wurzel, und ist auch nicht so vieler Gefahr, als andere, unterworfen. Ihre Höhe muß aber niemals unter 16 bis 20 Fuß seyn, insonderheit in solchen Gärten, welche den strengen Winden nicht so sehr ausgesetzt sind. Denn wären sie niedriger, so würden sie eher einem Gebüsche, als einer Allee gleichen; nur muß man bey dergleichen Bäumen

men die Kosten nicht sparen, daß man ihnen recht starke Stangen zu ihrer Unterstützung gebe, welche vollkommen bis an ihre Krone, und so weit als sie von Zweigen entkleidet sind, reichen; denn sonst können sie weder gerade aufwachsen, noch vor dem Umsturz der Winde gesichert seyn. Es ist bey den meisten Liebhabern der Gärtnerey die Gewohnheit eingeschlichen, daß einige die freystehenden Alleebäume entweder nur bloß mit der Schere als halbe Kugeln ziehen und schneiden, oder ihnen auch die Freyheit lassen, alle ihre Kräfte zum Wachsthum anzuwenden. Andere hingegen verfahren etwas besser, indem sie dieselben als Spaliere oder ebene Wände in die Höhe ziehn und ausbreiten. Allein, sie erhalten doch durch diese letztere Methode keinen ordentlichen freystehenden Alleebaum; und durch erstere werden dieselben aller ihrer natürlichen Schönheit beraubt, und gerathen in Unordnung. Diese Bäume, wenn sie ihre völlige natürliche Schönheit erhalten sollen, sie mögen seyn von welcher Art sie wollen, sind leichter zu beschneiden, als alle andere fruchttragende Bäume. Vornämlich aber muß man darauf bedacht seyn, daß man ihnen eine schöne Gestalt, sehr runde Krone, und solche Aeste gebe, durch welche sie auf allen Seiten recht gleich bekleidet werden; und daß die Krone nach der Größe des Stamms proportionirt sey. Sie müssen weder zu dick, noch zu dünn seyn, auch nicht zu viel unnöthiges Holz haben, so daß man alle Aeste von innen sehr leicht unterscheiden kann. Sollte sich eine entblößte Stelle durch abgestorbene Zweige zeigen, so wirft man den nächststehenden alten Ast ab, welcher in kurzer Zeit wieder austreiben, und den leeren Platz mit Aesten ausfüllen wird, mit welchen man aber so lange behutsam umgehn muß, bis sie zur Ausfüllung der Oeffnung wieder dienlich sind. Um dergleichen Bäume in ihrer vollkommen natürlichen Schönheit zu erhalten, muß man sie, eben so wie die Orangenbäume, beständig mit dem Messer beschneiden. Den Hauptschnitt, sie in

ihrer Ordnung zu erhalten, giebt man ihnen gemeiniglich im Februar, März und April. Den ganzen Sommer aber hindurch muß man ihnen bisweilen die unordentlichen Aeste und Zweige etwas mit dem Messer abzwicken.

Zu den Garten-Alleen, ist außer den verschiedenen Arten Obstbäume, der Kastanienbaum sehr bequem, weil derselbe wegen seiner breiten Blätter, die Sonnenstrahlen vor andern Bäumen abzuhalten vermag. Zwischen die Obst- und Kastanienbäume pflegt man Cypressen-Taxus oder auch Tannen-Bäume zu pflanzen, weil sich solche im Schnitt überaus wohl tractiren lassen. Zu Ende der Allee kann eine schöne Perspective, eine Statüe oder ein Obeliscus, gesetzt werden. Siehe auch Th. XVI, S. 232, fgg.

Außer den Gärten werden entweder Landstraßen, oder Gassen der Dörfer und Flecken, große Plätze (Quinconces,) Kirchhöfe, oder Felder, mit Bäumen besetzt, oder Avenüen, d. i. nach einem Lustschloß führende Alleen, angelegt. Zu dergleichen Alleen muß man Bäume von dem größten Wuchse und nur solche wählen, deren Holz mit der Zeit zum theuersten verkauft werden kann, und man bemüht sich dabey, durch Abwechslung der Baumarten, die Pflanzungen angenehm zu machen, jede Baumart aber in einen ihr anständigen Boden zu setzen. Solche Alleen und Avenüen sollen eigentlich einen sehr hohen bedeckten Gang (Berceau) vorstellen; allein die Aeste von der einen Baumreihe müssen nicht in die Aeste der andern Reihe hinein gehen, und dieselben nicht einmal berühren. Es muß, so lang die Allee ist, in der Mitte ein leerer Raum bleiben, ohne welchen die Luft inwendig in den Alleen fehlen, und alles was darunter ist, verderben würde. Hieraus erhellt deutlich, daß die Alleen, welche man mit sehr hoch wachsenden Bäumen besetzt, viel breiter angelegt werden müssen, als die, welche man mit Bäumen von mittelmäßigem Wuchs besetzt. Eine von Kirschbäumen, Aeschen und Linden hinlänglich breite

Allee, würde also zu schmahl und bald verwachsen seyn, wenn man dieselbe mit Ulmen, Eichen oder Kastanien-Bäumen besetzte. Die Breite einer Avenüe kann man nicht allzeit ihrer Länge gemäß einrichten, indem dieselben öfters eine Viertelstunde, eine halbe Stunde, ja wohl eine Stunde, lang sind. Hat man in schlechtem Boden, der nichts einträgt, Alleen anzulegen, so darf man die Avenüen nicht verengern; in gutem kostbaren Boden hingegen, hat man die Neben-Alleen wegzulassen, und die Breite der Avenüen einzuschränken, um nicht das Nützliche dem Angenehmen aufzuopfern. Man richtet sich gemeiniglich mit der Breite der Alleen und Avenüen, nach der Faßade der Schlösser, auf welche sie zugehen. Will man daher die ganze Breite von der Faßade in den Alleen haben, so müssen dieselben oft sehr breit gemacht werden, wenn sie gleich nicht sonderlich lang sind. Es würde nicht angenehm seyn, vor einem großen Gebäude eine Allee zu sehen, die sehr schmahl wäre; aber es ist auch lächerlich wenn man eine kurze Allee allzu breit macht, um die große Breite eines Gebäudes völlig zu sehen. Die Aussichten (Points de vue) sind die Haupt-Annehmlichkeiten auf dem Lande; daher man auf der Seite, wo schöne Aussichten sind, keine großen Bäume setzen soll.

Es liegt eben so viel daran, die Bäume in gehörige Weite von einander zu setzen, als die gehörige Weite der Reihen von einander zu beobachten. Man setzt die Bäume in diejenige Weite, welche ihr Wuchs erfordert; die Ulmen z. B. zwo Klaftern weit von einander; zwischen den Kopfweiden, die in einer Reihe stehn, läßt man nur eine Klafter Raum: die in einzelnen Reihen fortlaufenden Weiden, Pappelbäume, Birken, Aespen, Erlen, Kirschbäume, Speierling und Vogelbeer-Bäume, Tannen, Cypressen, welche sämtlich in die Höhe gehen, kommen anderthalb; die weißen Pappelbäume, Linden, Aeschen, Foren, zwo Klaftern aus einander. In

denen

denen Avenüen, welche allemal mit einem Nußbaum, und dann mit einer Aeſche wechſelsweiſe beſetzt ſind, ſtehn dieſe Bäume drey Klaftern weit auseinander. Die occidentaliſchen Platanus, die Maulbeerbäume, Roßkaſtanienbäume und Rothbüchen, bekommen einen Raum von vier Klaftern. Die Eichen, Ulmen und Kaſtanienbäume, können nicht näher, als auf fünf Klaftern, bey einander ſtehen. Wenn in die Felder hinaus, bloß der Ausſicht wegen, hinter den Wolfsſprüngen (Saltus de Loups) und Gittern, Alleen geſetzt werden, ſo kann man die Bäume 10 bis 12 Klaftern weit von einander ſetzen, weil man dieſes Vergnügens ohne Nachtheil der mit Getreide beſäeten Felder, genießen muß. Es gehören auch dieſe Alleen nicht zum Promeniren, ſondern ſind bloß der Ausſicht wegen, und man ſieht ſie nur von einem ihrer Enden. Wenn nun gleich dieſe Bäume weit von einander geſetzt ſind, ſo ſcheinen ſie doch an einander zu ſtehen. Die Birn- und Aepfel-Bäume, welche man beſonders in denen Ländern, wo Obſtwein gemacht wird, in die Getreidefelder ſetzt, imgleichen die auf die Wieſen übers Kreuz geſetzten Bäume müſſen weit aus einander ſtehen; am beſten aber iſt es, mitten in die Wieſen und Getreidefelder gar keine Bäume zu ſetzen, weil ſie allzeit den andern Gewächſen Schaden bringen, wenn ſie auch noch ſo weit von einander ſtehen.

Zu kleinen Alleen muß man Bäume erwählen, welche ſchöne Blätter haben, nicht leicht von Inſecten abgefreſſen werden, und ſich, im Fall der Noth, durch das Beſchneiden, eine ſchöne Geſtalt geben laſſen, die nicht viel Brut treiben, und ſchöne Blumen haben. Dahin gehören: der Roß-Kaſtanienbaum, die kleine Blätter- oder After-Acacia, der Lotus-Baum, der Baum-Bohnenbaum, der Speierlingbaum, der Vogelbeerbaum, die holländiſche Linde.

Die hochſtämmigen Bäume zu den Alleen und Avenüen, müſſen einen geraden, 8, 9 bis 10 Schuh hohen,

und

und 7 bis 9 Zoll dicken Stamm haben, an dem die Rinde, nachdem die Baumarten sind, mehr oder weniger glatt, ohne Mos, Schwämme, Krätze oder Beschädigung seyn muß. Die Zweige müssen gesund und stark, und, wenn es möglich ist, nahe bey einander seyn. Man untersucht auch, ob die Rinde an den Aesten nicht runzlig, und reißt etliche Knöpfe ab, um zu sehen, ob sie recht grün und frisch sind. Die Dicke und Länge der Aeste muß gegen die Größe des Baums ein gutes Verhältniß haben. Die Aeste müssen glatt, nicht zerbrochen, nicht geschunden oder von einander gerissen seyn. So sorgfältig auch die Bäume gesetzt worden, so werden doch öfters nicht alle fortkommen. Man sucht ihnen daher an manchen Orten durch das Behacken etwas zu gute zu thun. Einige verrichten diese Arbeit des Jahrs viermal. Man behackt sie vor dem Winter etwas tief, damit die Erde geöffnet werde, und das Schnee- und Regen-Wasser besser eindringen könne; das zweytemal im März ebenfalls tief, damit das Unkraut getilgt, und die durch die Winter-Regen zusammengeschlagene Erde wieder gelockert werde: die andern zweymal nur seicht, um das Gras zu vertilgen.

Daß Bäume von Menschen und Vieh beschädigt werden können, ist bekannt. Auf jene setze man scharfe Strafen, und vor den letztern bewahre man die Bäume mit genugsamen starken Pfählen oder Baumstützen und Dornen. Um an gangbaren Straßen die Beschädigung von den Wägen zu verhüten, ist das sicherste und gebräuchlichste Mittel, 3 bis 4 Schuh weit von den Baum-Reihen, einen Graben zu ziehn, welcher tief genug seyn muß, um die Fuhrleute abzuhalten. Die Erde aus dem Graben kann gegen die Bäume zu geworfen werden, wodurch sie fester gegen den Wind stehn, und man auch das Behacken derselben ersparen kann. Es wäre zu wünschen, daß die an die Straßen gesetzten Bäume mit ihren Wurzeln nur auf die Seite gegen den Weg zu lie-

sen

sen, und also ihre Nahrung aus einem Boden zögen, der sonst keinen Nutzen giebt. Da nun der vorgeschlagene Graben die Wurzeln in den Weg zu laufen verhindert, so sollte man glauben, es wäre besser, die Gräben auf die Seite gegen die Felder zu, und nicht gegen den Weg, zu machen; aber alsdann hätten die Bäume sonst keinen Schutz, als die aus den Gräben an ihren Fuß geworfene Erde, welches unzulänglich wäre, und das Wasser würde im Wege stehn bleiben, dieser aber dadurch schlimmer werden. Es geht dieses also nur in dem Falle an, wenn man außen um die Getreidefelder herum, oder an Wege die wenig gangbar sind, Bäume setzt.

Die Landstraßen, die Gassen der Dörfer und Flecken, auch die Kirchhöfe, bepflanzt man am besten mit Alleen von fruchtbaren, oder aber andern Bäumen, sonderlich mit weißen Maulbeerbäumen, zu der erwünschten Anlage des Seidenbaues. Gemeiniglich wird von dem Landmanne die Einwendung gemacht, daß die Aepfel- und Birn-Bäume selten auf den Aeckern und Straßen zu Alleen, wegen des schlechten, steinigen und kiesigen Erdbodens, gerathen wollten. Allein, Geduld, Zeit und Fleiß kann hiebey alles möglich machen. Man mache z. B. zu Aepfel- und Birn-Stämmen runde Gruben, welche 12 Schuh über die Mitte weit, und $2\frac{1}{2}$ auch 3 Schuh tief sind. Die Erde, welche man heraus hebt, legt man auf eine Seite, den unfruchtbaren Sand und Kies aber auf die andere. Diesen führt man hinweg, an Orte hin, wo er nicht hindert; dagegen führt man so viel gute Erde zu den Gruben. Solche neue Erde wird dann mit derjenigen vermischt, welche aus der Grube gekommen ist, und mit beyden die Grube wieder angefüllt, welche Mischung sogleich bey dem Einwerfen geschieht, so daß zwo Personen, eine von dieser, die andere von der andern Erde, eine Schaufel voll, um die andre einwirft. Die hiezu erforderliche gute Erde wird nicht schwer zu bekommen seyn. Es ist kein Dorf,

das

das nicht verschiedene unveränderliche Feldwege, wie auch dergleichen in Waldungen, hat. Aus diesen kann man die Erde, bis auf den schlechten Kies oder Boden, nehmen, und den Raum beym Hinführe n wieder mit dem Kiese aus den Löchern anfüllen. Solche Wege werden wie Eisen so fest und dauerhaft, und besser als vorher. Nimmt man allenfalls den Schlamm von den Gassen, aus den Bächen, Teichen und Gräben, nachdem solcher wenigstens ein Jahr über einander im Freyen gelegen hat, so findet weiter gar nichts, als die Faulheit, dagegen Statt. Die Gruben werden zeitig im Herbste gemacht und gefüllt, damit die Erde, den Winter über, sich setzen kann. Der Landmann verrichtet diese Arbeit, wenn er mit allen seinen Feldgeschäften fertig ist; mithin ist es um weiter nichts, als um die Mühe, zu thun.

Das Ausstecken der Alleen in geraden Linien, kann auf Meilwegs weit, nach dem bloßen Abs hn ges hehen, und zwar also: man siehet so wohl den ersten als letzten Ort aus, wo der erste und letzte Baum stehn soll. Auf beyde Stellen steckt man den Pfahl senkrecht ein. Alsdann tritt jemand etliche Schritte hinter diesen ersten Pfahl, und nimmt das Abseh n auf den letzten. Mittlerweile geht ein anderer an den Ort, wo der mittelste Baum hinkommen soll, und steckt auch seinen Pfahl senkrecht ein. Derjenige nun, welcher vor dem ersten Pfahle steht, kann gleich sehn, ob er zu weit rechter oder linker Hand eingesteckt sey, und den Mann, der dabey steht, mit der Hand zurechte weisen. Ist der auch richtig, so nimmt man wieder die Mitte von diesen beyden; und so verfährt man die ganze Linie hindurch.

Gedanken von Anlegung großer Alleen, st. im VI. Bande des allgem. ökon. Forstmagaz. Frf. u. Lpz. 1765, gr. 8. S. 1—35.

Allegeas, ist ein Zeug, welcher in West-Indien gemacht wird. Es giebt zwo Gattungen desselben. Einige sind von Baumwolle, und die andern von unterschiedenen Arten von Kräutern, welche wie der Hanf und Lein

gesponnen werden. Seine Länge und Breite sind von 8 Ellen in die Länge, und 27 bis 28 in die Breite.

Allégerir, oder Allégir, heißt auf der Reitschule, ein Pferd so abrichten, daß es auf den Vorderfüßen mehr Leichtigkeit bekomme, als an dem Hintertheile, daß es beym Trottiren fast galoppire, und nicht schwer an Schultern sey.

Alleluja, Alleluya, Oxys; siehe Acetosella

Allerheiligen-Holz, siehe unter **Fernambuck-Holz**.

Allerley-Gewürz, siehe Amomum.

Allermanns-Harnisch, siehe Victorialis.

Allure, Allure, der Gang eines Pferdes, siehe Gang, Th. XVI, S. 4, fgg.

Allgut, Lämmer-Ohren, wilder Spinat, L. Tota bona, Bonus Henricus; siehe unter Spinat.

Alliaria, Alliaris, Alliastrum *Gesn.* Allium non bulbosum, *C. B.* Thlaspidium cornutum *Trag.* Hesperis allium redolens *Moris.* Pes asininus, Rima marina *Anguill.* Fr. Alliaire, oder Herbe des aulx; D. Knoblauch-Kraut, Waldknoblauch, wilder Knoblauch, Germsel, Läuchel, Läuchelkraut, Lauch ohne Zwiebeln oder Knobeln, Kampen, Ramseren, Ramschelwurzel, Salsekraut, Saßkraut. Diese Pflanze bringen **Morison**, **Tournefort**, und andere geschickte Kräuterkundige unter das Geschlecht der Hesperis; und **Linnäus** unter das Erysimum. Die ganze Pflanze giebt, in den Händen gerieben, und gekostet, einen Knoblauch-Geschmack und Geruch von sich. Sie hat eine lange, dünne, weiße und holzige Wurzel, aus welcher lange, und wie eine Traufrinne ausgehöhlte Stängel hervor schießen, an deren jedem ein ungefähr drey Zoll breites Blatt steht, welches wie ein Herz ausgeschweift, spitzig zugehend, und am Rande sägenförmig gekerbt ist. Die Blätter sind gelblichgrün. Zwischen denselben befinden sich ungefähr anderthalb Fuß lange, dünne und etwas haarige Stängel, auf welchen im May zu oberst schöne weiße gestirnte Blümchen mit gelblichen Staub-

Fäden

Fäden bey einander wachsen, nach welchen langhangende Schötlein, wie am Senf, die mit länglichem und schwarzen Samen angefüllt sind, folgen.

Diese Pflanze wird hin und wieder um die Wiesen, in feuchten und schattigen Feldern, an den Wasser-Gräben, Zäunen und Mauern gefunden. Die Milch der Kühe, und die Eyer der Hühner, welche davon gefressen haben, schmecken nach Knoblauch.

Einige thun diese Pflanze, anstatt des Knoblauchs, unter Ragouts; nach langem Kochen aber verliert sie allen Knoblauch-Geschmack.

* Aus dem Samen wächst im ersten Jahre manchmal ein dick belaubter Stock, dessen Wurzel lang und Fingers dick wird, und zu essen nicht übel schmeckt; im zweyten Jahre schießt die Pflanze auf, und stirbt nachmals ab, weil sie jährlich ist. Wo sie Platz findet, wird sie sehr bestockt.

Etliche nehmen das Knoblauchkraut unter die Salsen, mit Essig, Oehl und Salz zubereitet; es ist aber etwas unlieblich zu essen. Der ausgepreßte Saft von diesem Kraut, ist sonderlich gut zu Verhütung der Fäule im kalten Brande, desgleichen in andern faulen und unreinen Schäden, und garstigen Geschwüren. **Hillanus** rühmt es wider den heißen Brand. Er ließ nämlich aus den zerstoßenen Blättern den Saft auspressen, welchen er, mit Oehl begossen, aufbehielt, und mischte in solchen Fällen ihn unter die Breyumschläge. **Chomel** lobt ihn gleichfalls in krebshaften Geschwüren. Wenn beyde abscheuliche äußerliche Zufälle von Würmern herkämen, und der Knoblauch selbst diesen widersteht, so wäre diese Wirkung gewisser. Auch **Boerhaave** hat ihn in beyden Fällen aus eigener Erfahrung bestens angepriesen. Weil dieses Kraut zuweilen anstatt des Scordium oder Lachen-Knoblauchs gebraucht wird, wiewohl es etwas schwächer an Kräften ist, so hat es daher auch den Namen Scordotis bekommen. Die frischen Blät-

ter auf die Schäden der Schenkel gelegt, heilen solche gleichfalls. Der Same ist hitziger, auch etwas kräftiger, als das Kraut. Aeußerlich stillt er die Mutter-Beschwerung, wenn man ihn mit Essig oder Wein zu einem Brey stößt, auf leinene Tüchlein streicht, und also über die Schaam legt, oder eines Fingers dick mit einem Säcklein in die Mutterscheide steckt. Das Pulver des Samens, oder der Saft des Krautes, in die Nase gezogen, macht niesen, zieht viel Materie heraus, reinigt also das Gehirn, und ermuntert die Schlafsüchtigen, und die mit der fallenden Sucht und dem Schlagfluß Beladenen. Das Kraut in einem Säcklein angehängt, ist gut für den Schluchzen.

* **Alligador**, ein vierfüßiges Thier, welches in Amerika bey der Insel Pinos und in der Bucht von Campeche, häufig angetroffen wird. Es ist wie eine Eidechs gestaltet, ganz dunkelbraun, und hat einen großen Kopf, große starke Zähne, und unter denselben hinten an dem untersten Kinnbacken, wo sie mit dem obersten am nächsten zusammen stoßen, zwey sehr lange Zähne, auf jeder Seite einen. Es hat vier kurze Beine, breite Pfoten, und einen langen Schwanz, den es im Laufen hinter sich her schleppt, und über dem Rücken, bis an die äusserste Spitze des Schwanzes eine sehr dicke, und mit vielen harten schuppigen Buckeln versehene Haut. Auf beyden Seiten, und auf dem Bauche, der, wie an den Fröschen, dunkelgelb ist, hat es gleichfalls viel Schuppen, die aber nicht so dick, noch so nahe an einander sind, als die andern. Diese Schuppen verhindern es nicht, daß es sich nicht mit ungemeiner Geschwindigkeit wenden könnte. Sein Fleisch hat einen starken Bisam-Geruch, sonderlich die vier Kugeln, welche bey jedem zu finden sind; zwo nämlich im Hintertheile, und zwo im Vordertheile des Leibes, unter jedem Fuße. Diese Kugeln pflegen Einige zu trocknen, und bey sich zu tragen, um einen angenehmen Geruch zu haben; das

Fleisch

Fleisch aber wird, wegen dieses so starken Geruchs, selten und nur im äußersten Nothfalle gegessen. Einige halten die Alligadors mit den Krokodillen für einerley, und geben eines für das Männchen, das andere für das Weibchen, aus; allein, sie sind nicht so groß, noch so grimmig, thun auch niemanden Schaden, es sey denn, daß man ihnen zufälliger Weise gleichsam selbst in die Klauen laufe. Ihr Fleisch wird denen, die mit Lähmung der Glieder behaftet sind, sehr dienlich erachtet, gleichwie auch das Fett überaus gut zu Vertreibung der Schmerzen ist. Aus ihren Zähnen, welche sehr weiß sind, macht man Ladungen zu Flinten. Ja, man hält dafür, daß man feine Schnupftobaks-Dosen daraus verfertigen könne, wenn sie ein geschickter Meister unter die Hände bekäme.

* **Alligations-Rechnung**, Alligations-Regel, Beschickungs-Regel, L. Regula alligationis, kann auch wohl eine Vermengungs-Rechnung genennt werden, indem sie in gewisser Vermengung und Zusammensetzung verschiedener, und im Preise oder Gehalte auch verschiedener Waaren, lehrt, wie viel man etwan zu einer begehrten Quantität von einer jeden Sorte solcher Waaren nehmen, und durch einander schmelzen, gießen, werfen oder vermischen müsse, daß etwann die Mark Silber ins Feine so oder so viel Loth halten, oder der Ohm (Ahm,) das Schiffpfund, oder die Last, so oder so viel durch einander gelten soll. Wiewohl hieraus eben nicht folgt, daß eine jede Vermengung zur Alligation gehöre, oder daß da, wo eine Vermengung ist, auch sofort eine Alligation sey. Denn, wenn z. B. der Goldschmid verschiedene Silberstücke von verschiedenem Gehalte, und bloß hin in den Tiegel setzt und zusammen schmelzt, so ist da zwar eine Vermengung, aber doch keine Alligation; denn, er bindet sich jetzt an nichts, sondern er findet nachmals die Mark durch einander so fein, als ihm dieselbe alle in einander geschmolzene Stücke geben können. Und so geht es auch in bloßer Ver-

mischung anderer Waaren, als: Wein, Getreide, u. d. gl. Wenn aber der Goldschmid verschiedene Silberstücke vor sich hat, z. B. ein Stück, davon die Mark 10 Loth, und ein anderes, wovon die Mark 15 Loth ins Feine hält, und will von diesen beyden Stücken 30 Mark zusammen setzen, daß die Mark ins Feine just 13 Loth halte, da ist es eine ganz andere Sache, indem er sich hier der Lig oder Alligation bedienen, und also just berechnen muß, wie viel er von jedem Stücke besonders nehmen möge, damit der begehrte Gehalt von 13 Loth unfehlbar erfolge. In der schlechten Vermengung ist also schon bekannt, wie viel Mark, Ohm, Last, von jeder Gattung, welche vermengt werden sollen, vorhanden seyn; in der Alligation aber muß noch erst gesucht werden, wie viel Mark, Ohm, Last, von einer jeden Sorte, zu einem gewissen Werke, genommen werden müssen.

Besonders findet auch die Alligations-Rechnung Statt, wenn man gern ein vermischtes Getränk aus verschiedenen Weinen in gewissem Preise haben möchte. Wollte man z. B. einen Wein, das Maß für 15 Kreuzer, machen; aus einem, der 20, und einem andern, der 12 Kreuzer im Preise ist, so verfährt man auf diese Weise. Den Mittelpreis 15 hält man gegen den größern und geringern, und zieht ihn von dem erstern ab, den letztern hingegen von dem Mittelpreise. Also wird, in dem angeführten Exempel, von 20, 15; und von 15, 12 abgezogen: so bleibt 5 und 3 zum Unterschied. Die Unterschiede setzt man dem größern und geringern Preise gegenüber zur Seite, und zwar neben jenen den kleinern, neben diesen hingegen den größern Unterschied, und addirt sie zusammen, folgendermaßen.

	Preis.	Unterschied.
I.	20 = = = =	3 zwischen 15 und 12.
	Der mittlere Preis = 15	
II.	12 = = = =	5 zwischen 20 und 15.
		8 Summe.

Nun

Nun setze man folgende Proportion an: wie die Summe der Unterschiede 8 zu 1 Maß, so der Unterschied 3 zu $\frac{3}{8}$, und so auch 5 zu $\frac{5}{8}$. $\frac{3}{8}$ ist also die Zahl, welche anzeigt, wie viel vom 20 Kreuzer, und $\frac{5}{8}$ wie viel vom 12 Kreuzer Wein man zu einem 15 Kreuzer theuern Maß nehmen dürfe. Hierauf macht man die Probe, indem man also spricht: Wie 1 Maß zu 20 Kreuzer, so $\frac{3}{8}$ zu $\frac{60}{8}$ oder $7\frac{1}{2}$ Kr. und wie 1 Maß zu 12 Kr. so $\frac{5}{8}$ zu $\frac{60}{8}$ oder $7\frac{1}{2}$ Kr. Demnach betragen $\frac{3}{8}$ und $\frac{5}{8}$ oder $\frac{8}{8}$, d. i. 1 Maß $7\frac{1}{2}$ und $7\frac{1}{2}$ Kr. d. i. 15. Kreuzer. Man hat durch die Algeber folgende Regel gefunden. Dividire den Unterschied zwischen dem höhern und mittlern Preise (des vermischten) mit dem Unterschiede zwischen dem höhern und geringern: so wird der Quotient das Maß anzeigen, wie viel von dem geringern Wein unter die Mischung kommen darf. Der Unterschied zwischen dem höhern und mittlern Preise, nämlich 20 und 15 ist = 5, und der Unterschied zwischen dem höhern und geringern Preise, nämlich 20 und 12, ist = 8. Die Unterschiede 5 und 8 geben den Quotienten $\frac{5}{8}$, als die Zahl, welche anzeigt, wie viel unter die Mischung von dem im Preise geringern Wein kommen darf. Da nun $\frac{8}{8}$ so viel ist als 1 Maß: so können, wenn man $\frac{5}{8}$ davon abzieht, nicht mehr als noch $\frac{3}{8}$ eines Maßes von dem im Preise höhern Wein dazu genommen werden, wenn nur 1 Maß aus beyden zusammen vermischt werden soll.

Wollte aber Jemand einen Wein, dessen Preis z. B. 15 Kreuzer ist, mit Wasser vermischen, um das Maß hernach für 10 Kreuzer verkaufen zu können: so darf er nur folgenden Ansatz machen. Geben 10 Kreuzer 1 Maß, so geben 15 Kr. schon $\frac{1}{1}\frac{5}{0}$ oder $1\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{2}$. Da nun 2 halbe oder 1 Maß Wein schon 15 Kr. geben: so darf ich nach solchem Verhältnisse nur noch $\frac{1}{2}$ Maß Wasser dazu thun. Der höhere und geringere Preis, 15: 10 oder 3: 2 geben also das Verhältniß zu erkennen, in welchem ich den Wein gegen das Wasser

nehmen darf, nämlich in diesem Fall, 10, oder 2 Theile vom Weine, wenn 5, oder 1 Theil vom Wasser genommen werden. Oder, hätte man einen Wein für 20 Kr., und man möchte ihn gern mit Wasser vermischt, für 18 verkaufen, so macht man, wie vorhin, den Ansatz: geben 18 Kr. 1 Maß, so geben 20 Kr. schon $\frac{20}{18}$ Maß. Also nimmt man vom Wein $\frac{18}{20}$, vom Wasser $\frac{2}{20}$. Die Probe ersieht man daher: wie 1 Maß 20 Kr. also $\frac{18}{20}$ Maß kosten 18 Kr. und die $\frac{2}{20}$ Wasser kosten nichts. Man zieht hieraus die Regel: das zu suchende Maß bekömmt gleichsam so viel Theile, als die Zahl des höhern Preises 20 anzeigt; nämlich 1 Maß $\frac{20}{20}$; die Anzahl der Theile des puren Weins findet man aus dem Verhältnisse des Preises von dem geringern (oder vermischten) zu dem höhern, wenn der erstere zum Zähler, der letztere aber zum Nenner wird, $\frac{18}{20}$; und die Theile des Wassers, wenn man von den Theilen des Maßes $\frac{20}{20}$, die Theile des puren Weins $\frac{18}{20}$ abzieht. Auf solche Weise erhält man $\frac{2}{20}$, als die Zahl der Theile des Wassers zum Rest.

Von dieser Alligation ist noch Folgendes zu merken. 1) Man kann auch mehrere Stücke alligiren, oder diejenigen Zahlen suchen, welche anzeigen, wie viel man nehmen dürfe, wenn sie, zusammen genommen, den Mittelpreis geben sollen. 2) Man muß jedesmal einen wahren Mittelpreis alligiren; d. i. er muß größer seyn als die eine, und kleiner als die andere von beyden damit zu alligirenden Zahlen. Jedoch darf er 3) entweder der kleinern oder der größern Zahl gleich seyn. Es seyen z. B. 20. 24. 28. zu alligiren, der Mittelpreis 25: so kann 20 und 24 nicht zugleich mit 25 alligirt werden, weil jede von beyden kleiner ist, als 25, folglich diese Zahl nach n. 2) kein wahrer Mittelpreis zwischen 20 und 24 ist. Hingegen können 20 und 28, auch 24 und 28 alligirt werden, weil 25 ein wahrer Mittelpreis zwischen diesen Zahlen ist. 4) Wenn dieses beobachtet wird, so kann man die zu alligirenden Zahlen in einer jeden Ord-

nung

nung anſetzen, und 5) die Alligation auf verſchiedene Art vornehmen. Man möchte z. B. gern eine Miſchung von Gewürzen, nämlich aus Pfeffer, Näglein, Zimmet, Saffran, Ingber, ſo einrichten, daß das Pfund für Fl. 7. könnte verlaſſen werden; beſagte Gewürze aber koſteten in angeſetzter Ordnung Fl. 4. 3. 6. 10. 8. Will man nun durch die Alligations-Regel finden, wie viel man von jedem Gewürze nehmen dürfe, wenn ein Pfund von allen zuſammen den Mittelpreis Fl. 7. haben ſoll: ſo ſucht man durch das Subtrahiren der ermeldeten Preiſe und des Mittelpreiſes von einander zuerſt die Unterſchiede, welche den Gewürzen in umgekehrter Ordnung beygeſchrieben werden müſſen. Dieſe Alligation aber kann auf verſchiedene Weiſe geſchehen. Denn, man kann die Preiſe Fl. 4. 3. 6. 10. 8. in vorbeſchriebener Ordnung alligiren, weil man nur allemal einen größern und kleinern Preis gegen den Mittelpreis 7 Fl. nehmen darf. Mit den angenommenen Zahlen kann die Alligation auf viererley Art geſchehen. Die erſte Art iſt, wenn man alligirt: 4 und 10, 3 und 8, 6 und 8. Die zweyte Art iſt: 4 und 8, 3 und 10, 6 und 8. Die dritte Art zu alligiren iſt: 4 und 10, 3 und 8, 6 und 10. Die vierte Art: 4 und 8, 3 und 10, 6 und 10. Bedeutet (1.) den Pfeffer, (2.) die Näglein, (3.) den Zimmet, u. ſ. w. und ſucht man wirklich die Unterſchiede durch das Subtrahiren dieſer Preiſe mit dem Mittelpreis 7 Fl; ſo bekömmt man, indem die Unterſchiede den Preiſen in umgekehrter Ordnung beygeſetzt werden, folgende Tabelle, welche vier Claſſen der Unterſchiede angiebt.

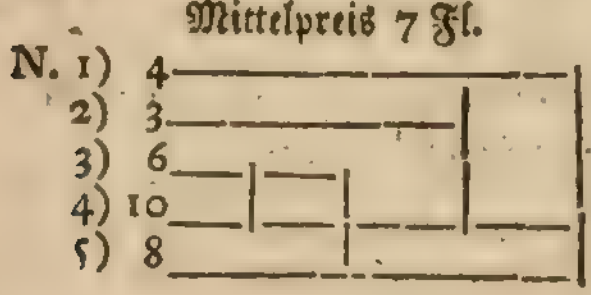
	Fl.	Unterſchiede.			
(1)	4	3	1	3	1
(2)	3	1	3	1	3
(3)	6	1	1	3	3
(4)	10	3	4	3.1	4.1
(5)	8	4.1	3.1	4	3
		13.	13.	15.	15.

Die Summe der Unterschiede also bey der ersten und zweyten Art ist 13, und bey der dritten und vierten Art 15. Nun setze man: wie die Summe der Unterschiede 13 oder 15 zu 1 Pfund, so jeder besondere Unterschied eines jeden Gewürzes, (z. B. aus der ersten Classe derselben: 3. 1. 1. 3. 5.) zu dem unter die Vermischung erforderlichen Gewicht, nämlich: $\frac{3}{13}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{3}{13}$ $\frac{5}{13}$ u. s. w. Will man auch die Probe hierüber machen, so spreche man weiter: wie die Summe der Unterschiede zu dem Preis von n. 1, 2, 3, 4, 5 (nämlich Fl. 4, 3, 6, 10, 8.) so der besagte besondere Unterschied zu dem besondern Preis $\frac{12}{13}, \frac{3}{13}$ u. s. w. Folgende Tabelle wird dieses kurz und deutlich vorstellen, welche aber nur die erste Reihe oder Classe von den Unterschieden der vorhergehenden Tabelle durchgeht, weil man gleich daraus ersieht, daß man in den übrigen Classen gar leicht eben so verfahren könne.

	Fl.	Unterſch.	Fl.
N. 1)	4	3	12
2)	3	1	3
3)	6	1	6
4)	10	3	30
5)	8	5	40.
		13	13

Nun machen die Preise von $\frac{13}{13}$ oder 1 Pfund 12. 3. 6. 30. 40 Dreyzehntheilchen, oder zusammengesetzt $\frac{91}{13}$ Fl. d. i. 7 Fl. also den Mittelpreis zusammen aus, in welchem das Pfund vermischter Gewürze verkauft werden soll, und folglich ist die Rechnung richtig. Verfährt man in der zweyten Classe der Unterschiede in der ersten Tabelle, auf eben die Art, wie mit der ersten Classe in der zweyten Tabelle geschehen ist: so bekömmt man 4. 9. 6. 40. 32, also wieder $\frac{91}{13}$ oder 7 Fl. Die dritte Classe giebt auf diese Art 12. 3. 18. 40. 32, oder $\frac{105}{15}$ oder Fl. 7. Die vierte Classe endlich giebt 4. 9. 18. 50.

24, oder $\frac{168}{24}$, oder Fl. 7. Folglich geben alle vier Arten den verlangten Mittelpreis. Eben diesem verlangten Mittelpreis, kann man auch Genüge thun, wenn man zwo verschiedene Classen von obiger Tabelle zusammensetzt, nämlich entweder die erste und vierte, oder die zweyte und dritte Classe derselben; das heißt, man kann auch einen jeden geringern Preis mit jedem höhern alligiren; wie man sich aus folgender Tabelle vorstellen kann:



Das heißt 4 und 10, auch 4 und 8; 3 und 10, auch 3 und 8; 6 und 10, auch 6 und 8, geben die beygesetzten Unterschiede. Nun muktiplicire man wieder die zu alligirenden Zahlen mit den Unterschieden: so bekömmt man 16. 12. 24. 80. 64. Acht und zwanzig Theile, d. i. zusammen $\frac{196}{28}$, oder, 196 dividirt mit 28, 7 Fl.

Der Mittelpreis wird zuweilen nicht gegeben, läßt sich aber leicht finden. Man theilt z. B. unter 11 Arme eine Summe von 99 Fl. aus. Eine Classe bekömmt 12 Fl., die andere 8 Fl., die dritte Classe 5 Fl. Frägt sich, wie viel sind Arme in jeder Classe, oder wie viel bekömmt eine jede Classe? Hier muß man erst den Mittel-Preis finden, indem man ansetzt: wenn 11 Arme 99 Fl. bekommen, so bekäme 1 Person (nämlich bey gleichen Theilen) 99 Eilftheilchen, d. i. 99 mit 11 dividirt, oder 9 Fl. folglich ist 9 Fl. der Mittelpreis. Hernach verfährt man, wie oben angezeigt worden:

Claſſen.	Fl.		Unterſch.		Perſ.
N. 1)	12	—	1. 4	oder	5
2)	8	—	3	—	3
3)	5	—	3	—	3
			Summe der Unterſch.		11

Denn 12 Fl. 5 mal ſind 60; 8 Fl. 3 mal 24; 5 Fl. 3 mal 15 Fl. Nun machen 60, 24 und 15 Fl. zuſammen 99 Fl. aus. Die Summe der Unterſchiede 11 iſt demnach hier der Anzahl der Perſonen gleich.

Alliopraſum, Allium ſativum alterum, ſive Alliopraſum, caulis ſummo circumvoluto, *C. B. P.* 73. Allium (*Scorodopraſum*) caule planifolio, bulbifero, foliis crenulatis, vaginis ancipitibus, ſtaminibus tricuspidatis, *Linn. Hort. Upſal.* 77. Allium ſphærocephalum. Allium porrinum, Gr. Ophioſcordon, Fr. Rocambole, oder Roquembole, Ail-Porreau; D. Rocambole, Rocken-Bolle, Rockenbol, Schlangen-Knoblauch, Acker- oder Feld-Knoblauch, Aber-Knoblauch, Abrauch, wälſcher Knoblauch, iſt eine Art von Knoblauch, welchen einige auch ſpaniſchen Knoblauch (Ail d'Eſpagne) und ſpaniſche Schalotte (Echalotte d'Eſpagne) nennen. Die Wurzel iſt ein dem gemeinen Knoblauch ähnlicher Knollen (Bulbus.) Der Stängel wird ungefähr zwey Schuh hoch. Die Blätter, welche zuerſt hervor treiben, gemeiniglich an der Zahl fünf, ſind platt wie die am Lauche (Porrum,) und haben einen vermiſchten Lauch- und Knoblauch-Geruch. Sie umſchließen den Stängel bis zu einer gewiſſen Höhe, begeben ſich nachher los, und ſchlagen ſich nach der Erde zurück. Der obere Theil des Stängels iſt nackt, grün, glatt, biegt ſich, macht eine oder zwey ſchneckenförmige Wendungen, und endigt ſich mit einem kugelrunden Kopfe, welcher in einer weißlichen, wie ein Horn verlängerten Scheide, deren

ren äußerſtes Ende einen Schnabel formirt, ſteckt. Wenn ſich dieſer Kopf öffnet, ſieht man kleine Knollen oder Zwiebeln, welche anfänglich purpurfarbig ſind, nachher aber weißlich werden, und mit Blüthen, wie beym Knoblauch, untermiſcht ſind. Dieſe Zwiebelchen ſind die Frucht oder der Same.

Zu Paris wird die Rockenbolle öffters mit der Schalotte verwechſelt, da es doch zwey ganz unterſchiedene Gewächſe ſind.

Die Rockenbolle wird ſo wohl von den aus der Erde genommenen und zertheilten Zwiebeln, welche man im Frühjahre wieder einſetzt, als auch von denen, welche in der Höhe an dem Samenſtängel wachſen, vermehrt. Alle diejenigen Zwiebeln, welche man wieder einſetzt, tragen keine Frucht, vornämlich, wenn ſie klein ſind; alsdann aber pflegen die neuen Knollen, welche ſie hervorbringen, weit ſtärker zu ſeyn, als an denjenigen, welche Frucht tragen.

Der Same bringt in demſelben Jahre ein rundes Zwiebelchen, von der Größe einer Haſelnuß, welches man im Julius heraus reißt, und im folgenden Frühlinge wieder einſetzt, da es denn weit ſchönere Köpfe, als die von den Knollen ſelbſt hervorgebrachten, trägt.

Die Frucht iſt gemeiniglich in unſern Küchen gebräuchlicher, als die Knolle; und weit lieblicher, als der Knoblauch. Man gebraucht ſie bisweilen auch in der Medicin.

* Dieſer Knoblauch wird deswegen Schlangen-Knoblauch genannt, weil ſich ſeine aufſchießende Samenſtängel zurück nach der Erde, und wiederum mit der Capſel in die Höhe ſchlingen, und mit ihrem Wachsthume die Figur einer gekrümmten Schlange, oder eines Poſthorns, machen; und unterſcheidet ſich übrigens von dem gemeinen Knoblauch darin, daß er, nächſt den Zehen (Zieben), aus welchen die Wurzel beſteht, oben auf dem Stängel einen Büſchel

von

von vielen kleinen Zwiebeln, oder Zwiebelbruten, trägt, die etwann so groß, als eine große Erbse sind. dieses ist der Same davon, und zugleich dasjenige, was man in der Küche braucht.

Die Samen-Zwiebelchen müssen, besonders, wo trockner Boden ist, 14 Tage nach Michaelis einen halben Schuh weit von einander, gesteckt werden. Wenn das Kraut gelb, und die obern Zwiebeln dürre sind und ausfallen wollen, so ist es Zeit, daß man die Köpfe zuerst abschneidet und sammelt; hernach werden die in der Erde stehenden Zwiebeln auch ausgehoben, und ebenfalls wie andere Zwiebeln auf einen luftigen Boden gebracht, und aufgehoben.

Den Winter über schafft man sie an einen Ort, wo sie nicht erfrieren können.

Wenn man eins von den kleinen Samen-Zwiebelchen von einander schneidet, und bey dem Essen den Teller damit bestreicht, bekommt die darauf gethane Brühe so gleich einen andern Geschmack. Es ist dieser Knoblauch zum Spicken der Schöpskeulen oder anderer Braten viel besser, als der gemeine, weil er nicht so einen übeln Geruch, als dieser, verursacht, und sein Geschmack nicht so durchdringend, sondern viel gelinder, ist.

Allium, D. Knoblauch, Knobloch, Knuffloch, Fr. Ail, eine knollige Pflanze, deren Knolle oder Zwiebel scharf ist, und einen starken Geruch hat. Die Blumen stellen einen Strauß vor, und sind klein. Jede besteht aus sechs Blättern, in deren Mitte sich ein kurzer dreyeckiger Eyerstock befindet, der einen einzeln Griffel unterstützt, welcher oben eine spitzige Narbe hat. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine zugerundete dreyeckige Capsel, die sich in 3 Theile öffnet, und 3 mit schwärzlichem und rundlichen Samen angefüllte Zellen hat.

Es giebt drey Arten von Knoblauch, der zu den Küchengewächsen gehört. Die erste ist der gemeine Acker-

oder Feld-Knoblauch, Allium sativum, *C. B. P.* Allium vulgare & sativum. *J. B.* mit einem grünen, länglichen, ganzen und platten Blatte. In der Mitte der Blätter kömmt ein anderthalb oder zwey Fuß hoher, runder, seiner ganzen Länge nach glatter, und inwendig hohler, Stängel hervor, an dessen Obertheile sich die Blume befindet, welche in einem doppelten weißen Häutchen eingehüllt ist, aus welchem, wenn es sich öffnet, die einen Strauß vorstellenden lilienartigen Blümchen hervor kommen. Das Pistill steht in jeder Blüthe in der Mitte, und wird eine runde Frucht von der Größe einer Erbse, die von außen purpurfarbig, da hingegen das Fleisch inwendig weiß, und mit den Zehen oder Zieben der Wurzel von gleichem Geschmacke und Geruche ist, und die in drey Fächer abgetheilt, und voll schwarzer runder Kerne ist. Die Wurzel oder Zwiebel nennt man den Kopf oder das Haupt, und es besteht dieselbe aus verschiedenen Zehen, (Zieben oder Zunken, Fr. Gousses oder Côtes,) welche, außer ihren besondern Häuten, noch mit verschiedenen gemeinschaftlichen; weißen und in das Purpurfarbige fallenden Häuten bedeckt sind, welche alle Zehen mit einander einschließen, und einen ungleichen Kopf darstellen, dessen unterster Theil mit Fasern stark besetzt ist.

Die zweyte Sorte ist die Rocambole, wovon bereits unter dem vorhergehenden Artikel Alliastrum gehandelt worden ist.

Es giebt noch eine dritte Sorte, Allium sphærico capite, folio latiore, sive Scorodoprasum alterum, *C. B.* welche aus der Levante kömmt. Dieser Knoblauch ist größer, als der gemeine, und hat ein größeres und breiteres Blatt. Die Pflanze ist stärker, und die Zwiebel dicker, und formirt bisweilen nur einen einzigen, insgemein rundlichen Kopf, wiewohl auch Zwiebelbruten rings herum wachsen. Er schmeckt schärfer, als die andern Sorten. Der Stängel ist vier oder fünf Spannen

lang

lang, gerade und stark, und endiget sich in einem Büschel von Blümchen, in Gestalt eines Waldhorns. Auf diese Blumen folgen keine Samen. Sie werden gemeiniglich mit Salaten versetzt. Er wird bloß durch die Zwiebelbruten fortgepflanzt, und ist ungemein dauerhaft.

Die Cultur des Knoblauchs wird in den südlichen Provinzen Frankreichs sehr stark getrieben, woselbst man ihn nicht nur an andern Speisen, sondern auch roh mit Brod, genießt. Einige essen ihn im Frühjahre alle Morgen, mit Brod und frischer Butter, als ein Vorbauungs-Mittel gegen alle Krankheiten im ganzen Jahre.

An vielen Orten gebraucht man seine annoch zarten Blätter unter Ragouts, und zur Versetzung mit Salaten.

So bald der Knoblauch in Samen zu schießen anfängt, bedient man sich nur der vor der Zeit aus der Erde genommenen Zieben.

Eine Quantität Knoblauch an die Aeste eines Baums gehängt, soll die Vögel verjagen, und abhalten, daß sie den neuen Früchten nicht schaden.

Wenn man die Kerne im Frühlinge aussäet, so werden daraus kleine Zwiebeln, welche, wenn sie im folgenden Jahre umgepflanzt worden sind, wachsen, und ordentlich eine junge Zwiebel ansetzen. Allein, man thut dieses selten.

Gemeiniglich sondert man die Zieben der Zwiebel, deren an der Zahl 12 oder 15 sind, ab, und verpflanzet sie im März auf zubereitete Langbeete, nach allen Seiten vier Zoll weit von einander, und drey Zoll tief.

Man kann auch die Beete der großen Zwiebeln und Zipollen damit einfassen; nur muß der Keim in die Höhe kommen. Diese Pflanze erfordert keine andere Zubereitung; jedes Land, jeder Himmelsstrich ist ihr anständig, eines mehr, das andere weniger; und wenn man sie einmal gepflanzt hat, überläßt man sie, so zu reden, dem guten Glücke. Der Keim kömmt in wenig Tagen hervor, und nachdem er etliche Blätter

getrie-

getrieben hat, wächst die Ziebe aus, ohne daß sie einen Stängel treibt; nachmals wenn die Blätter welk werden, nimmt man sie heraus.

Man will angemerkt haben, daß der Knoblauch selten zwey Jahre nach einander auf ein und eben demselben Lande gut fortkomme.

Der breitblätterige wilde, Wald- Hunds- oder Wasser-Knoblauch, Allium latifolium palustre, *Moris. hist.* 2. p. 388; Allium sylvestre latifolium, *Bauh. pin.* 74. Allium ursinum bifolium vernum sylvaticum, *Bauh. pin.* 2. p. 565. Allium foliis lanceolatis, scapo nudo semicylindrico, bulbo setis obvallato, *Linn.* Arctoscorodon, Fr. Ail des ours oder des bois, hat in Ansehung seiner Blätter eine starke Aehnlichkeit mit den Mayblumen; jedoch sind sie weder so glänzend, noch so dick, und riechen, zwischen den Fingern zerquetscht, wie der Acker- oder Feld-Knoblauch. Er blüht im April und May. Seine Zwiebel ist einfach, länglich, in Gestalt einer Spindel, und mit einer dünnen Haut überzogen. Man gebraucht ihn in den Gebirge-Gegenden, in der Pest, und die hartnäckigsten Geschwulsten zur Vereiterung zu bringen. Auch reibt man den Pferden die Zähne damit, um ihnen Appetit zu erwecken; oder hackt ihn klein, und mengt ihn unter ihr Futter.

Der Alpen-Knoblauch (Ail des Alpes), Allium montanum latifolium maculatum, *C. B.* P. 74. ist um deswillen berühmt, weil man ihn, wenn er frisch ist, anstatt der Spieke (Spica Nardi) zu gebrauchen pfleget. Siehe Victorialis.

✡ Der Knoblauch, heißt eigentlich Knopf- oder Kopf-Lauch, Porrum capitatum, globosum, bulbosum, weil die Wurzel einem Knopfe oder Kopfe gleich ist, und der Geruch, Geschmack und Wirkung, mit dem Lauche übereinstimmen. Er wird zwar, wegen seines starken und durchdringenden Geruchs und Geschmacks

schmacks von vielen gehaßt, indem man sich fast nicht unterfteht, wenn man etwas, welches nur im geringsten wie Knoblauch riecht, gespeist hat, unter die Leute zu gehn; er ist aber nichts desto weniger, wegen seines herrlichen Nuzens in der Arzney und Oeconomie, nicht aus den Gärten zu verbannen. Er bedarf keinen besondern und außerordentlich zugerichteten Grund; wenn dieser nur mürbe ist, und bey dürrer Zeit genezt wird, so ist es schon genug, und der Knoblauch stinkt alsdann nicht so sehr, als wenn er trocken aufwächset. Seine Vermehrung geschieht durch die Zehen, wovon man die größten und die auswendig an den schönsten Häuptern oder Wurzeln herum hangen, entweder im März oder April, oder zu Ende des Herbstes, zwey Zoll tief, und drey oder vier Zoll von einander reihenweise in die Erde einsezt, die übrigen kleinen Zehen aber entweder in die Küche oder zur Arzney gebrauchet. Die Spize muß im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Same, was für welcher es auch sey, darunter gemischt werden. Viele wollen, daß der in zunehmendem Monde gepflanzte Knoblauch, wider anderer Wurzeln Gewohnheit, viel besser gedeihen und merklich größer, als gewöhnlich, werden soll; da hingegen der im abnehmenden Mond eingelegte, einen schwächern Geruch und kleinere Häupter bekomme. Er erfordert auch sonst keine besondere Pflege und Wartung, als daß er nur den Frühling und Sommer hindurch mehrmals will gegätet und von allem Unkraut gesäubert seyn, weil er nicht gern andere Gewächse neben sich leidet. Wenn er wohl gewachsen ist, wird er um Johannis zusammen geknüpft, oder wie in einen Knoten geschlungen, damit er, wie die Zwiebeln, desto mehr in Häupter, und nicht in das Kraut, wachsen könne. Auf Galli wird er im abnehmenden Mond ausgehoben, und

die

die Häupter sogleich an die warme Sonne gelegt, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünste, und man solche hernach desto länger unverfault erhalten könne. Wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh gelegt werden, halten sie sich gleichfalls lange. Etliche binden sie büschelweise zusammen, und hängen sie an einem schattigen trockenen Orte auf; Andere hängen sie eine Zeitlang in den Rauch; wiewohl diese leztern zum Versetzen sodann untauglich werden. Wenn starke Fröste herannahen wollen, müssen sie, eben sowohl wie andere Zwiebeln, in einer verwahrten Kammer aufgehoben werden.

Die merkwürdige Erscheinung, da der Geruch der Rosen davon verbessert wird, wenn man an den Fuß eines Rosenstocks Knoblauch pflanzt, hat dem Professor der Weltweisheit zu Pisa, Herrn **Carl Taglini**, zu einer gelehrten Abhandlung: se l'Aglio trapiantato al pié del Rosaio possa conferire alla Rosa un maggior fragranza, im zweyten Briefe seiner im Jahr 1747 in 4. ans Licht getretenen Lettere scientifiche sopra vari dilettevoli argomenti, Gelegenheit gegeben. Er hat verschiedenemal versucht, den Geruch der Rosen durch den Knoblauch zu verbessern; allein, es ist ihm nie gelungen. Nichts desto weniger läugnet er die Möglichkeit der Sache nicht, weil sie verschiedene genaue Beobachter, z. B. der Abt **Vallemont**, in seinen Curiosités de la nature & de l'art, Th. I, S. 128. bekräftigen. Der Nahrungssaft des Rosenstrauchs wird in diesem Falle aus Säften formirt, welche die Knoblauchpflanze sowohl als auch der Rosenstrauch selbst, aus der Erde und Luft herbey gezogen hat. Folglich kann durch diese Verbindung der daraus entstehende Geruch der Rose sanfter oder feiner, und die ausdünstenden riechbaren Theilchen können angenehmer oder kräftiger gemacht werden. Vielleicht wird auch der Saft des Rosenstrauchs schon dadurch un-

mittelbar seiner, daß er sich mit dem Safte des Knoblauchs vermischt, weil die Wurzeln einander so sehr nahe sind. Diese Vermischung kann leicht eine besondere Gährung verursachen, welche den Saft des Rosenbaums reinigt, oder ihm einen schnellern Umlauf giebt, und die riechbaren Theile seiner Blumen geschickt macht, den Geruch lebhafter zu reizen. Man kann endlich auch annehmen, daß die sehr subtilen in der Luft zerstreuten Ausdünstungen des Knoblauchs in die Zwischenräume des Rosenstrauches hinein dringen, sich mit dessen Nahrungssafte vermischen, und ihn subtilisiren und verbessern.

Das Vorgeben, daß dem Magnet seine Kraft, das Eisen an sich zu ziehen, entzogen werde, sobald man ihn mit Knoblauch reibt, wie **Cassianus**, **Plinius** und **Plutarch** berichten, findet man in JOSEPHI LANZONI obs. de magnetis virtute non interrupta ab allii succo, in den *Ephemerid. Nat. Cur.* Dec. III. A. I. obs. 43, widerlegt.

Insgemein ist der Knoblauch, wegen seines unerträglichen Geruchs, vielen unbequem, wie man denn Beispiele hat, daß einige von dessen Geruch ohnmächtig geworden sind. **Jacob von Forle**, ein Arzt, ward durch den Geruch vom Knoblauch nicht anders entstellt, als wenn er eine giftige Luft eingezogen hätte; darum pflegte man bey den Griechen zu verbieten, daß niemand in den Tempel der Götter gehen durfte, der Knoblauch gegessen hatte. Dem ungeachtet ist derselbe, wie auch die Zwiebeln, von den abgöttischen und abergläubigen Aegyptern für einen Gott gehalten worden, wie **Plinius**, B. 19, Cap. 6 meldet: darum verspottet sie auch **Juvenalis**, weil er sagt, daß es wohl ein heiliges Volk seyn müsse, in dessen Gärten die Götter wachsen.

Daß der Knoblauch schon von den ältesten Zeiten an, und insonderheit von den Aegyptern, zur Speise vorzüglich

züglich ausgewählt worden sey, beweist das Murren der Kinder Israel in der Wüste über das Manna, und ihre bezeigte Lüsternheit nach diesen ägyptischen Gerichten. Diejenigen scheinen daher Beyfall zu verdienen, welche behaupten, daß die ägyptischen Zwiebeln und Lauch viel herrlicher, schmackhafter und größer gewesen, als die unsrigen. Doch ist bey den heutigen Juden der stete Gebrauch auch unserer einländischen, und die Begierde darnach, noch allgemein. Ob dieses noch ein Erbgut aus Aegypten sey, oder ob sie es Gesundheits und deswegen thun, weil sie diejenigen Dinge, welche in dem Talmud gepriesen worden, sehr hoch achten, läßt sich so leicht nicht entscheiden. Es scheint aber beydes gemeinschaftlich der Bewegungs = Grund dazu zu seyn. Wenigstens ist gewiß, daß sie, so lange das gelobte Land ihr Vaterland war, dergleichen Gewächse häufig darin gepflanzt haben. Zum Zeugniß hiervon ist schon dieses genug, daß selbst gewisse Arten von denen Städten, wo sie am meisten gepflanzt wurden, ihre Beynamen erhielten, und daß dieselben zum Theil noch bis auf uns gekommen sind, wie z. B. Ascalonia, von Ascalon, welche bey uns insgemein Schalotten genannt werden, und Getæa von Geta. Desgleichen zeigt die Erfahrung, daß eben von denjenigen Eigenschaften, welche in dem Talmud von dem Knoblauch gepriesen werden, sich die Wirkung bey dieser Nation offenbar äußere.

Die Kraft des Knoblauchs ist dermaßen penetrant, daß, wenn man kurz vor dem Schlachten, einem Thiere etwas Knoblauch giebt, das Fleisch davon einen Geschmack bekömmt. Die Juden selbst, ja ihre Häuser und Kleider, sind an einem starken Geruche kennbar, der von ihrem beständigen Gebrauche des Knoblauchs entsteht. Es möchte auch hievon das herrühren, was man in einigen Gegenden behauptet, daß, wenn

man einem Pferde Knoblauch allein giebt, die übrigen bey ihm stehenden abnehmen.

Knoblauch in ein nicht gar voll gefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellt, macht den Wein zu Essig.

Der Knoblauch ist, nach des Durantes Versicherung, den Nattern dermaßen zuwider, daß sie, wenn sie zu solchen Wurzeln gebracht werden, in einen so tiefen Schlaf fallen, daraus sie nimmermehr wieder erwachen. Es werden auch die Maulwürfe aus den Gärten verjagt, wenn man Knoblauch in ihre aufgeworfene Löcher steckt. Kleingeschnittene Knoblauchzwiebeln, werden als ein Mittel wider die Schnecken auf den Saatfeldern, im Leipz. Intell. Bl. angepriesen. Den Gebrauch des Knoblauchs zur Vertreibung der Erdflöhe und Korn-Würmer, werde ich unter den Artikeln: Erdfloh und Kornwurm zeigen, und von demselben, als einem Präservativ gegen die Hornviehseuche, bey Gelegenheit der Viehseuche handeln.

Hühner, die den Zipf oder Pfippfs haben, curirt man, indem man ihnen die Zungen mit Knoblauch reibt; und überhaupt kömmt derselbe unter viele Roß- und Vieh-Arzneyen.

Es ist beynahe eine allgemeine Meynung, daß der Knoblauch eins der stärksten Gegengifte und ein sicheres Bewahrungsmittel wider die böse Luft sey. Man führt einen Kopf davon bey sich in der Tasche, und nimmt eine Ziebe in den Mund, wenn man einen Kranken zu besuchen verbunden ist. Ueberhaupt hat er in allen giftigen Krankheiten, und insonderheit wider die Pest, große Kraft und Wirkung. Bökel sagt, in der hamburgischen Pestordnung, daß die Ungarn zur Zeit der Pest kein gewisser Mittel haben, als den Knoblauch, indem er die Körper der Menschen trocknet, und zu keiner Fäulung kommen läßt. Ein gewisser berühmter Arzt half denenjenigen, welche die Pest hatten, durch kein anderes Mittel,

als

als daß er sie durch zwo Unzen Meth (Hydromel) in welchem er Knoblauch kochte, zum Schwitzen brachte. Er stillt die Kolik oder das Bauchgrimmen, so von Winden entsteht; treibt den Gries oder Harn, lindert die Steinschmerzen, und widersteht bösartigen Säften; man läßt etliche Zieben davon in Milch kochen, und trinkt dieselbe, oder man kann auch dieses Decoct zu einem Klystier gebrauchen. In Milch gesotten, oder den Saft davon mit Wein vermischt, und den Kindern, bey abnehmendem Monde, Morgens und Abends einen Trunk gegeben, oder Pflasterweise mit Butter oder Feigbohnenpulver auf den Magen und Nabel gelegt, tödtet die Spuhlwürmer und treibt sie mächtig aus. Er erwärmt den Magen, und erweckt den Appetit wieder, ist auch zugleich eine Herzstärkung. Das heftige Bauchgrimmen stillen einige Gläser laues Wasser, worein man eine Ziebe gehackten Knoblauch geworfen hat, sehr geschwinde. Er ist auch denen, welche den Scharbock haben, desgleichen Gelb- und Wassersüchtigen, dienlich, wenn sie denselben als eine Infusion in einem halben Nößel blanken Wein einnehmen, und dazu ist eine einzige Ziebe schon hinlänglich; allein, man nimmt deren drey, wenn man ihn lieber in einem Nößel abgekochter Milch einnehmen will. Er erwärmt die erkältete Brust, und bekömmt mit Honig den Hustenden und Engbrüstigen sehr wohl. Man bereitet auch einen Knoblauch-Syrupp, wenn man ein halb Pfund zerschnittenen Knoblauch nimmt, ein Nößel kochendes Wasser darauf gießt, es in einem verdeckten Geschirr zwölf Stunden lang stehn läßt, durchseiht, und nachher so viel Zucker oder Honig dazu thut, daß es dick wie ein Syrupp wird; dieser wird in Husten, wobey zäher Schleim ist, in Engbrüstigkeit und Wassersucht gebraucht; die Dosis ist ein oder zwey Speiselöffel voll auf einmal, zwey oder dreymal des Tages. Der Knoblauch befördert auch die Verdauung; und arbeitsame Leute, so wohl zu Lande als zu

Wasser reisende Personen, Soldaten, Schnitter, Mäher und Holzhauer, u. d. gl. welche sich öfters mit groben und harten Speisen nähren, viel trocken Brod essen, bisweilen zur Sommerszeit in der Hitze großen Durst leiden, oder viel rohes, verdorbenes, unreines, und ungesundes Wasser, oder anderes schädliches Getränk trinken müssen, thun sehr wohl, wenn sie Knoblauch genießen, indem derselbe die schlechte Beschaffenheit des Wassers verbessert, sie vor den Würmern bewahrt, auch verhütet, daß solches dem Magen und Gedärmen nicht schade, noch die Adern verstopfe; und eben deswegen hat ihn **Galen** den **Theriak der Armen** genannt. **Vater**, in seiner diss. de morbis navigantium, bezeugt, daß, wenn die Bothsknechte nicht so viel Knoblauch äßen, sie öfters die Läusesucht bekommen, oder gar von den Läusen gefressen werden würden. Wider den Biß und Stich der Spinnen, Scorpionen, Schlangen und wüthender Hunde, hilft er inn- und äußerlich.

Was insbesondere den äußerlichen Gebrauch betrifft, so ist ein ganzer Kopf in einem Mörser gestoßen, zu einer Salbe gemacht, und nach und nach mit ein wenig Baumöhl begossen, ein kräftiges Zertheilungsmittel für die kalten Feuchtigkeiten, desgleichen für die Geschwulst der Füße; auch zieht derselbe, wenn man ihn in Wasser siedet, und die geschwollenen Beine Morgens und Abends warm damit wäscht, die Geschwulst aus. Mit Salz oder Salpeter gestoßen, und auf den Nabel warm gelegt, lindert er die Kolik-Schmerzen. Man bedient sich der davon mit Oehl bereiteten Salbe auch den Krebs zu stillen, und nennt dieses Teufelssenf. Eben dieselbe tödtet auch die Würmer, wenn man sie auf den Nabel schmiert. Der Knoblauchsaft mit Honig und frischer Butter, oder Schweinschmalz vermischt, heilt den Grind und die hartnäckige Krätze, und tödtet, wenn er mit Salpeter oder Salz und Weinessig vermischt, oder mit frischer Butter und gekochtem Eydotter zu einer

Salbe

Salbe gemacht wird, die Läuse und Nisse. Eine gestoßene und in Stücke geschnittene Ziebe Knoblauch, wenn man sie in die Ohren steckt, oder mit Sauerteig auf den Ellenbogen oder auf den Puls derselben Seite gebunden, oder nur hinter die Ohren gelegt, stillt die Zahn-Schmerzen. Zu einem Brey gemacht und umgeschlagen, heilt er die zerquetschten Nägel an Händen und Füßen, und zieht auch Splitter von Holz oder Glas aus den Wunden. Mit Honig vermischt und aufgestrichen, vertreibt er die blauen Mähler vom Stoßen oder Schlagen, wie auch die Flechten und Zittermähler. Knoblauch, so stark als möglich, gequetscht, mit gröblich geschnittner Klettenwurzel und Küchensalz vermischt, und zu einem Pflaster gemacht, ist ein herrliches Mittel wider den Biß toller Hunde, so wohl bey Menschen, als auch vornämlich bey Schafen, wenn man es auf den Biß legt, und wenigstens eine Woche hindurch, täglich erneuert. Ein Quent zerstoßenen Knoblauch mit eben so viel Theriak und ein wenig Spinnengewebe zu einem Teig gemischt, und um das Gelenk der Hand gebunden, ein oder zwey Taze getragen, hebt zuweilen bey einigen das Fieber. Mit ein wenig Saffran zerstoßen, und auf das erste Glied des Mittelfingers, nebst der Hand, 24 Stunden gebunden, zieht gar heftig, und vertreibt ebenfalls das Fieber. Knoblauch mit Althäsalbe oder Schweinfett vermengt, und des Abends, wenn man schlafen gehen will, unter die Fußsohlen fein warm gerieben, und mit warmen Tüchern verbunden, vertreibt den Husten, die Heiserkeit und Engbrüstigkeit. Der Saft, wenn die Glieder damit gerieben werden, hebt die scorbutische reißende Gicht. Knoblauch den Kindern an den Hals gehängt, soll sie vor Zauberey bewahren. Wenn man den Knoblauch des Morgens nüchtern zerkäut, und den Kindern, wenn sie die Pocken bekommen sollen, den Dampf davon in die Augen gehn läßt, verhütet er, daß sie die Pocken nicht in die

Augen bekommen; es muß aber gleich im Anfange, und etliche Tage nach einander, geschehen. Der Knoblauch, in weiß Lilien- oder Lein-Oehl geröstet, und warm über die Eitergeschwüre gelegt, zeitigt und öffnet dieselben. Die Asche von Knoblauch heilt böse offene Schäden, wenn sie darein gestreut wird. Etwas besonders von seinen Eigenschaften ist noch, was die Acta Erudit. Lipſ. v. J. 1693, S. 150 bezeugen, daß er für den Schluchzen helfe, wenn entweder diejenige Person selbst, welche damit geplagt, und dieser Sache unwissend ist, oder auch eine andere hinzu gekommene, etwas davon in der Hand halte.

Uebrigens muß man, nach der Meynung des Herrn Geoffroy, wohl in Acht nehmen, daß alle diese Zubereitungen des Knoblauchs, sie mögen nun äußerlich oder innerlich gebraucht werden, bey gewissen Fällen nicht Statt finden, als: wo ein Fluß von einer zähen und scharfen Feuchtigkeit, Blutspeyen, eine große innerliche Hitze und eine Wallung des Geblütes ist, und daß er hagern, hitzigen und trockenen Naturen, Podagristen, schwangern Frauen, und den mit der Venusseuche Behafteten, nicht zum Besten bekömmt.

Von den Köchen wird der Knoblauch zu unterschiedlichen Gebratenem, sonderlich zu den Hammelbraten oder Schöpskeulen, gebraucht, auch zu andern Speisen genommen. Man nimmt die Keule, legt sie drey Tage in Essig und Salz, thut solche alsdann heraus, streut Pfeffer und Nägelein darauf, bratet sie am Spieße, und wenn sie halb gar ist, spickt man sie mit Knoblauch; oder schneidet auch Knoblauch klein, thut solchen in einen Topf mit Fleischbrühe und Essig, nebst Nägelein, läßt es sieden, und gießt es über den Braten.

Nach genossenem Knoblauch kann der widrige Geruch gemäßigt und vertrieben werden, wenn man Zimmet, Zitwerwurzel, Nelken, Anieß- oder Fenchel Samen, Kümmel, eine rohe Bohne, oder Peterſilie, in dem

dem Munde zerkäuet, oder einen frischen Apfel, oder die Mangold-Wurzel, so in Kohlen gebraten worden, darauf ißt. Einige wollen des Knoblauchs übeln Geruch im Bauen abhelfen, wenn sie ihn einlegen, und zu seiner Zeit ausgraben, wenn der Mond gar nicht auf dem Horizont ist.

Soldaten sollen die Gewohnheit haben, wenn sie gern ihren Abschied haben möchten, sich von ihren Cameraden Knoblauch in den Hinterleib einhauchen oder einblasen zu lassen, um ein übles Ansehen sich zu verschaffen.

* * *

Das Allium ursinum, welches bey den Gothländern Rams genannt wird, wächst sehr häufig an der Gebirge abhängenden Seiten, auch in den Thälern, und in Beschirmung einigen Waldes. Da man gesehn hat, daß dieses Gewächs in den Gebüschen kein Gras um sich leide, haben einige Bauern in Schweden angefangen, es in die Küchengärten zu pflanzen, wo es allerley Unkraut vertilgt. Das Vieh frißt es begierig, befindet sich dabey sehr wohl, und wird sehr fett davon. Wenn daher die Norweger anzeigen wollen, daß das Vieh gute Weide habe, so sagen sie, es fresse Rams. Doch hat es die Unbequemlichkeit, daß die Milch davon einen Knoblauchgeschmack bekömmt.

Allium, Moly dictum, siehe Moly.

Allium non bulbosum, siehe Alliaria.

Allium porrinum, siehe Alliopraſum.

Allium sativum alterum C. B., siehe Alliopraſum.

Allium Victorialis, Allermannsharnisch; siehe Victorialis.

Allium umbelliferum pratense, Ampelopraſum, Porrum sylvestre vinearum; siehe unter Lauch.

Allmanden, Allmandgüter, Allmeinden, Allmenten; siehe Gemeinheit.

Alluvio, siehe Anlag.

* Allma-

* **Allmadie**, ein kleiner Kahn oder ein Fahrzeug, etwa vier Klaftern lang, mehrentheils von Birkenrinde gemacht, dessen sich die Wilden auf der Küste von Afrika bedienen. Es heißt auch ein indianisches Schiff, welches auf die Art eines Weberschiffes gemacht, vorn spitzig und hinten breit und stumpf viereckig ist. Es beträgt 80 Fuß in die Länge, und 6 bis 7 in die Breite. Sie können eine Menge Waaren in sich enthalten, und mit demselben treiben die reichsten indianischen Kaufleute ihre vornehmste Handlung, indem sie dasselbe auch an die europäischen Kaufleute vermiethen.

Almanach, siehe Kalender.

* **Almandine**, ist ein Mittelstein zwischen dem Granat und Rubin, wiewohl diese letztern mehr schwarzroth, als die Almandinen sind. Insgemein hat man Almandinen, welche zuweilen auch Alabandiken genannt werden, von der Gestalt eines kleinen gelblichen Wasserkiesels. Sie sind in gleichem Werthe mit den orientalischen Granaten; wiewohl bey uns in Europa wenig bekannt. **Plinius** nennt sie Froezenios, und spricht, ihre rothe Farbe sey mit weißen Flecken untermengt.

* **Almane**, Almene, ein Gewicht von zwey Pfunden, dessen man sich in Ostindien und andern Orten zum Saffranwägen bedient.

* **Almonde**, Almude, ein portugiesisches Maß zum Oehl, deren 26 eine Butte oder Pipe ausmachen. Jede Almonde besteht aus 12 Canadors oder Cavadas, und der Canador kömmt mit einer Mingle, oder einer Amsterdamer Bouteille, überein.

Almosen, siehe Almosen-Anstalten.

Almosen-Gröschel, **Almosen-Pfennig**; siehe unter **Frey-Tag**.

* *Almox*, Arisfalgo, heißt in einigen spanischen Seehäfen in Amerika eine Abgabe von dem Rindsleder, welches auf europäischen Schiffen verführt werden soll. Sie ist drittehalb von Hundert, nach dem wahren Werthe dieser Leder.

Almude,

Almude, siehe Almonde.

Alnus, Alnus vulgaris *J. B.* Alnus rotundifolia glutinosa viridis, *C. B.* Amedanus, Amidanus *P. Crescent.* D. Erle, Erlenbaum, Eller, Elder, Ellen- oder Ellern-Baum, Eilen, Elre, Else, Elsenbaum, Elter, Otter, Otterbaum, Eller mit runden kleberigen und dunkelgrünen Blättern; Fr. Aulne, Aune, Vergne, Verne; Engl. Alder; Dän. Oor oder Older, ist ein hochstämmiger, eben nicht besonders dicker, jedoch gerade aufwachsender Baum, welcher am allermeisten in feuchtem Boden, auch an dem Rande der Flüsse und Wassergräben, und sumpfigen oder morastigen Gegenden, zu finden ist.

Die in Frankreich, und auch in England, gemeinste Art von Erle, wird in der Provence Averno genannt. Ihre Blätter haben eine starke Aehnlichkeit mit dem Haselstrauche, endigen sich aber nicht mit einer langen Spitze, sind kleberig, dunkelgrün, dicker und nicht so gezackt, wie bey dem Haselstrauche. In Oestreich und Ungarn hat die gemeine Sorte ebenfalls dunkelgrüne Blätter, jedoch sind dieselben länglich, schmahl, dünner, weicher und nicht so kleberig. Um Lyon findet man eine mit einem weißlichen und unterwärts rauchen Blatt, und um Caen eine, mit eingekerbten Blättern. Auch auf den Gebirgen finden sich Erlen, welche kein so feuchtes Erdreich, wie die andern, erfordern, und gemeiniglich nicht so groß werden. Auf den Alpen und dem apenninischen Gebirge wächst vornämlich eine, welche nur einen Fuß hoch wird, und es ist dieses diejenige, welche Boccone durch die breiten, gekrausten, kleberigen und eingekerbten Blätter unterscheidet.

Die Erle soll in Louisiana sehr häufig anzutreffen seyn.

Bey den meisten Sorten der Erle sind die Blätter ziemlich breit, am Rande stark gezackt, unterwärts mit sehr hervorstehenden Rippen versehen, und stehen wechselweise an den Zweigen. Die Bäume lassen alle Jahre ihr Laub fallen.

Die

Die verschiedenen Sorten haben insgesamt einerley Beschaffenheit ihrer Befruchtungstheile. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden sich beständig auf einerley Stämmen und Aesten, sind aber von einander entfernt. Die männlichen hängen an einem gemeinschaftlichen Stiele dick an einander, und formiren ein einziges, wenig dichtes, schuppiges, walzenförmiges und ziemlich langes Zäpfchen oder Kätzchen, woselbst die Blümchen, je drey und drey, zwischen den Schuppen hervor kommen. Jedes Blümchen besteht aus einem, fast durchaus in vier Theile zerschnittenen Blumenblatt, aus dessen Innern vier ganz kurze Staubfäden hervor gehen. Die weiblichen Blüthen stellen eine Aehre oder einen schuppigen Kegel dar. Blumenblättlein wird man daran nicht gewahr, sondern unter jeder Schuppe befindet sich ein ovaler Eyerstock, woraus nachher ein platter, ovaler, etwas eingekerbter, dünner, rothbrauner, und nebst den andern in dem schuppigen Kegel eingeschlossener Same, ohne Federbusch, wird. Diese schuppige Kegel, welche ebenfalls büschelweise hangen, kommen alsdann kleinen Fichten-Aepfeln oder Zapfen gleich. Die Befruchtungstheile der Erle haben eine so starke Aehnlichkeit mit denen an der Birke, daß **Tournefort** leztere bloß durch ihren geflügelten Samen unterschied. **Linnäus** hält diesen geringen Unterschied nicht für beständig, und bringt daher die Erlen und Birken unter das Geschlecht der Betula. Die Frucht bey der Birke aber ist kein Kegel, sondern eine Walze.

Die Erle blüht im Julius. Ihre Wurzel ist dicht, lang, gewunden, auswendig schwarz, inwendig weiß, und von einem scharfen und bittern Geschmack.

Ob gleich die Erle sich vor überhingehenden Ueberschwemmungen nicht fürchtet, so will sie doch an Orten, wo das Wasser den Sommer hindurch stehen bleibt, nicht gut fort. Wenn man sie demnach dahin pflanzen will, muß man Gräben ziehen, und sie in die von denselben

selben aufgeworfene Erde bringen. Uebrigens ist ein feuchter Boden für diesen Baum sehr zuträglich, welcher eben dadurch sonst unnützes Land in Werth setzt. Setzt man ihn in ein trockenes Erdreich, so erschöpft er dasselbe gar bald.

Man säet die Erle gemeiniglich im Februar, und die daraus wachsenden Bäume gerathen sehr gut.

Die Erlen, welche man drey bis vier Jahre in der Baumschule erhalten hat, kommen besser, als die andern, fort.

Unter der Rinde der Erlen erzeugen sich bisweilen rothe Würmer, welche sich nachher in das Holz fressen, und den Untergang des Baumes befördern.

Um zu verhüten, daß das Vieh die Sprößlein und das Laub der Erlen nicht abfresse, muß man gute Gräben um die gesäeten Erlen aufwerfen.

* Das lateinische Wort Alnus leiten Einige daher, quia alnue alatur.

Da die Erle einen feuchten Boden liebt, so kann sie auch von oben eine Moserde, oder eine Art des mittlern Erdbodens leiden, welches die wenigsten Bäume thun; wiewohl sie auch in einem sandigen Boden gern fort kömmt, und auch in einem etwas kiesigen vorlieb nehmen würde, wenn sie nur an beyderley von unten Nässe hat. Einen Unterschied zwischen der weißen und schwarzen Erle machen Einige deswegen, weil sie ein dunkelgrünes, fettes und klebriges Laub, nebst mehr röthlichem Holze, zeigt, wenn sie an einem feuchten Orte stehn; hingegen in trockenem Lande ein mehr weißliches Blatt und Holz. Nach Herrn Moser, in seinen Grundsätzen der Forstöconomie, dem auch Döbel gefolgt ist, kann man sie dadurch unterscheiden, daß der Hieb der Roth-Erle sogleich blaurothlich, hingegen bey der Schwarz-Erle nicht so geschwind anlaufe, auch die Schärfe nicht führe, daß die Aexte davon anlaufen.

Die weiße Erlen-Art, oder der weiße Erlenbaum, die Weißerle, die Grauerle, eine Art Erlen mit grauen oder weißen, gleichsam mit Mehl bestreueten Blättern, Alnus alba, Alnus incana & hirsuta BAUH. *Hist.* Alnus folio incano, BAUH. *Pin.* wird häufig in Lappland angetroffen, wo man hingegen selten einen gemeinen Erlenbaum findet; allein, in andern Gegenden von Schweden sind diese gemein, und die weiße sehr selten.

Der Erlen ihre Höhe ist fast von der mittlern Baum-Höhe; jedoch in Preußen sollen sie am höchsten wachsen. Ein guter Hauswirth aber läßt sie nicht gern zu hoch wachsen, denn, weil ihre Wurzeln in lockerm Boden stehen, so kann sie der Wind, wenn sie hoch ist, leicht fassen und umwerfen, da denn, wenn sie am Wasser steht, ein gut Stück Boden mit aufgerissen, und dem Strohm eine neue Gewalt eingeräumt wird. Die Wurzeln der Erlen wachsen gerade unter sich, und verursachen viel Arbeit, wenn ein Bruch zu Wiesen gemacht wird. Die Erlen vertheilen sich gern in viele Aeste, weil sie von Natur nicht dicht beysammen aufgehen, und haben auf Kastanienart eine braune Rinde, welche bey jungen Bäumen, oder die noch in Stangen stehen, weiße Tüpflein hat; wenn aber die Erlen zu alten Bäumen aufwachsen, so reißt die Rinde gern auf. Weil sich das Holz, so wie auch das hagebüchene, nicht wohl gerade spalten läßt, sondern ungleich aufreißt, so schickt sich der griechische Name Clathra, oder Κλῆθρος, so vom Reißen herkömmt, sehr wohl darauf. Die Blätter sind ziemlich rund, an dem Ende nicht gespizt, am ganzen Rande stark gezackt, und zu gewisser Zeit sehr harzig anzufühlen; davon sollen die Bienen sich das Wachs sammeln, das Vieh aber soll diese Blätter selten zur Speise nehmen, wegen ihrer Bitterkeit, vielleicht auch wegen des ihm widerlichen resinösen Geruches; daher sezt man die Erlen gern ins Gehäge, die Felder gegen

gen die Straßen und Wege zu verzäunen, und das Vieh von dem Durchbrechen abzuhalten. In den Breßlauer Natur- und Kunst-Geschichten, v. Mon. Aug. 1730, findet man eine curiöse Nachricht von einer Erle, welche in bemeldetem 1730. und vorhergehendem 1729. Jahre unweit Bautzen in der Lausitz auf eine besondere Art geblüht, und von deren eingebildeten gefährlichen Bedeutungen unter dem dasigen Landvolke. Die Früchte erscheinen in der Gestalt eines kleinen schuppigen Kegels. Wenn die Schuppen sich öffnen, lassen sie die flachen bräunlichen ganz kleinen Samenkörner fallen. Dieser Same wird nach Beschaffenheit der Gegend und Witterung, oft im October, meist aber im September und November, reif. Wenn der Planteur bemerkt, daß derselbe reif ist, sammelt er die Zäpflein in Säcke, oder in ein ander Gefäß, stellt solche an einen warmen Ort, damit der Same bey einigem Umrühren und Schütteln heraus fallen möge. Er streut ihn sogleich aus, oder verwahrt ihn bis auf das Frühjahr zu weiterm Gebrauch. Diejenigen, welche diesen Samen von andern Leuten einsammeln lassen, und nach dem Maße kaufen, können die Behutsamkeitsregeln merken, welche Kuhn, in seiner Conservation des Holzes, S. 46. giebt. Den Samen fressen auch die Zeisige gern, und bleiben deswegen fast den ganzen Winter über hier zu Lande, und halten sich auch, wo dergleichen große samentragende Erlen stehn, gern auf. Die Fortpflanzung der Erlen ist sehr leicht, wenn man sie in Haufen von Stangen ziehn will. Will man sie aber als einen Baum ziehn, so wird etwas mehr Sorgfalt dazu erfordert, welches denn auch der Mühe gar wohl werth ist. Es geschieht aber die Fortpflanzung: 1) durch den von sich selbst ausgefallnen Samen, wenn er nur eine ihm taugliche Erde ergreift; 2) durch den zeitig gesammelten und zu rechter Zeit gestreuten Samen; 3) durch das Pflanzen

und Einsetzen oder Absenken der Zweige oder Satzerlen; 4) durch das Wiederausschlagen des Stamms oder Stumpfens, Stöcke und Wurzeln. Wenn der Same im Herbste ausfällt, und mit den Ströhmen oft weggeführt, zugleich aber durch diese Näſſung ganz zuträglich zu seinem Bekleiben eingebeizt worden, schlägt er sodann auch auf hartem Boden, wohin der nachlassende Strohm ihn fallen lassen, ganz gern Wurzeln, und wächst munter fort. Man bekämmt zwar auch diesen Samen, wenn man Stangen quer über einen kleinen Fluß legt, daß sie halb im Wasser seyn, und halb heraus gehn, da sich dann der Erlensame an solche Stangen anlegt, daß man ihn mit der Hand wegschöpfen kann. Aber das Beste ist, daß man die reifen Erlen-Zäpfchen um Martini sammle, wohl trocken werden lasse, hernach in einen Sack fasse, und auf diesen klopfe, so fällt der braune kleine Same häufig heraus. Wer sich aber mit dergleichen Einsammlung des Samens nicht bemühen mag, der schneide, wenn der Same reif zu werden anfängt, von alten Bäumen etwas früh, einige Zweige samt den Samenzäpfchen ab, und stecke sie auf aufgeworfene Gräben in bruchigen Orten, so öffnen sich die Zäpfchen bey dem Sonnenscheine von selbst. Von diesen also gesäeten Erlen kann man zum Verpflanzen nehmen. Es stehn solche gemeiniglich so dicht beysammen, daß von zehn kaum eins aufkommen kann. So bald sie zwey bis drey Fuß hoch erwachsen sind, können sie an beliebige Orte gesetzt werden. Wer sich aber einen Vorrath von solchem Samen verschafft hat, der streue ihn solchergestalt aus, daß er nur ein wenig Erde fassen möge. Andere vermischen denselben, etliche Tage vor der Aussaat, mit feuchtem Sande, damit er etwas erweicht und abgesondert werde, und nicht zu dicht fallen möge. Gut wäre es, wenn solche Aecker zuvor könnten aufgehackt werden, damit der Same nicht im Rasen oder Mos

erſticke. Weil man aber im Frühlinge wegen der Näſſe mit dem Umhacken nicht fortkommen kann, ſo haben ihn Einige neben und auf die bruchigen unumgehackten Flecken häufig geſtreut, und eben ſowohl eine erwünſchte Anfliegung des Samens erhalten. Die Ausſäung geſchieht dann im Frühlinge; jedoch iſt dieſe Art der Fortpflanzung ſehr langwierig. Einige, z. B. Evelyn, und von Carlowitz, geben den Rath, daß man bey Vermehrung derſelben eben ſo, wie mit den Saxweiden, verfahren ſolle; daß man nämlich armsſtarke erlegene Stangen hauen laſſen, und dieſelben anderthalb Fuß tief in feuchten Boden ſtecken ſoll, wenn ſie zuvor ein Paar Tage im Waſſer gelegen haben. Allein, obgleich ſolche geſteckte Stangen in den erſten Jahren viele junge Zweige treiben, ſo pflegen doch die meiſten bald wieder zu vertrocknen. Den beſten Fortgang findet man, nach dem Zeugniſſe, des Ellis, Büchsina ꝛc. bey Setzlingen, welche ungefähr fingersſtark genommen werden. Dieſe Stücke müſſen im Anfange des Aprils gepflanzt werden. Einige hauen ſie ſogleich zu dieſem Ende; Andere aber hauen ſie im October, binden ſie in Bündel, laſſen ſie mit dem dickern Ende den ganzen Winter über im Waſſer hangen, und pflanzen ſie alsdann im Frühlinge. Sie thun dieſes, um ihres Wachsthums gewiß verſichert zu ſeyn; allein, es iſt eine unnöthige Mühe; denn ſie ſchlagen gemeiniglich ohnedies ſehr gute Wurzel. Man pflanzt auch wohl ein Stück von der Wurzel einer Erle kreuzweiſe in den Schlamm, damit ein Baum daraus wachſen möge, und dieſes tiefe Legen der Wurzel dient zum Schutze wider die Winde. Andere graben eine lange Stange von einer Erle, die ſie an beyden Enden abſchneiden, in die Erde, wovon viele Zweige in die Höhe ſchießen, die man nahe an der Erde abſchneiden muß; da denn an jeder Stelle, wo man geſchnitten hat, viele neue wieder hervor ſchießen. Allein, ungeach-

geachtet alle diese Methoden nicht nur angeprieſen, sondern auch häufig mit einem gutem Erfolge gebraucht werden, so räth doch die öconomische Gesellschaft in England im I. Th. der überſ. Allgem. Haushaltungs- und Landwiſſ. S. 646, eine ganz andere an, nämlich die Erlen, wie die Ulmen, durch Legen zu ziehen. Die Schoſſen ſchlagen bey dieſer Methode ſogleich Wurzel, und laſſen ſich vortrefflich verpflanzen. Man muß zu dem Ende, nahe an einem Fluſſe eine Baumſchule anlegen, wo einige wenige Erlen-Stühle zu einem beſtändigen Vorrathe dienen werden. Ein Jahr nach dem Legen müſſen die Schoſſen abgenommen und verpflanzt werden. Zu dieſem Ende muß man Löcher, ſieben Fuß von einander, graben laſſen, um die jungen Schoſſen hinein zu ſetzen. Die Löcher müſſen zwey Fuß tief ſeyn. Die jungen Bäume müſſen behutſam aufgenommen, und wenigſtens anderthalb Fuß tief in einer loſen Erde auf dem Boden der Löcher gepflanzt und mit Erde wohl bedeckt werden. Ein jeder von dieſen Schoſſen wächſt alsdann heran, und keine Methode iſt ſo gewiß oder ſo vortheilhaft. Ein Jahr, nachdem ſie gepflanzt worden, muß man die ſchönſten, ſtärkſten und geradſten Schoſſen ausmerken, und dieſelben ſtehen laſſen; die ſchwächern aber muß man ſechs Zoll von der Erde abſchneiden. Man muß beynahe die Hälfte zu Bäumen ſtehen laſſen, und die beſchnittenen werden alsdann, wie gewöhnlich, lange und gerade Stangen wieder hervor bringen. Auf dieſe Art bekömmt man Erlen, die, ſoweit ihre Natur es zuläßt, als Bäume wachſen, und auch zugleich Erlen von der gewöhnlichen Art, die man eben ſo, wie die gemeinen Erlen, fällen kann, da indeſſen die andern, wie anderes Zimmerholz, unter dem Fällholze ſtehen bleiben, an Größe und Werth immer zunehmen, und ſo lange wachſen können, bis die andern verſchiedenemale gefället worden. Erlen, die man auf die gemeine Art

wachſen

wachsen läßt, muß man in vier Jahren einmal fällen; denn sie wachsen sehr geschwinde.

In Hennegau verfährt man mit der Pflanzung der Erlen folgender Gestalt: man sammelt von den weißen Erlen und anderm Laubholze die Samenbehältnisse und Samen, wenn sie reif sind. Nachdem man nun eine tiefe Furche längshin im Lande gepflügt hat, so lang man will, oder kein Hinderniß findet, so säet man in diese Furche den gesammelten Erlensamen gehörig dick; ein anderer Pflug wirft die aufgepflügte Furche wieder zu, daß also die erste Furche und das darein Gesäete einigermaßen bedeckt wird. Daneben, zwey Pflugscharen breit davon, wird noch eine Furche gepflügt, und so weiter durch das ganze zum Pflanzen bestimmte Feld. Das Jahr darauf wird gleich viel Feld dazu genommen, und damit eben so verfahren, bis man viele Jahre nach einander jährlich immer eben so viel Feld, als im ersten Jahre, dazu genommen hat. Wenn man nun zuletzt sieht, daß die Pflanzung des ersten Jahres so viel Höhe und Wachsthum erreicht hat, daß sie mit Nutzen gehauen werden kann, so fället man alles aufgewachsene Gehölz, dicht an der Erde, und schief überzwerch. Man behauptet, wenn der Baum so abgehauen ist, kämen die neuen Schößlinge besser aus der Wurzel hervor; hernach hat man jedes Jahr eine gleiche Aernde von den übrigen Pflanzungen der spätern Jahre, so daß, wenn man die lezte abgehauen hat, die Pflanzung des ersten Jahrs wieder so zugewachsen ist, daß sie von neuem das zweyte Jahr kann gehauen werden, mit dem Unterschiede, daß sie da viel häufiger ist, als das erstemal, und so immerfort.

Es wird in Zeit von 30 bis 40 Jahren ein Erlenreis, besonders, wenn es im nassen Boden steht, zu einem solchen starken Baume, der für schlagbar angesehen werden kann, und einen beträchtlichen Theil von Holz giebt. Es treibt nach dem Abhauen so starke Lo-

den, daß man sie an einigen Orten alle 10 oder 12 Jahre wieder abholzt; und wenn sie auch im Sommer abgehauen werden, so wachsen sie dennoch aus dem Stamme und Wurzeln wieder hervor.

Dieser nützliche Baum gedeiht an morastigen Orten, wo man keine andere Art Holz fortbringen kann, der Morast mag von der gewöhnlichen schwarzen Art, oder thonig oder leimig seyn. Ja selbst der Torf, wenn er nicht allzu tief steht, ist für ihn kein Hinderniß. Insbesondere wird man erfahren, daß auch der Morast sich stark vermindern wird, sobald dieses Holz eine ansehnliche Größe erreicht hat. Der Boden wird fester werden, und das Vieh wird in dergleichen Gegenden, wo es sich wegen der Tiefe des Morastes nicht hinwagen dürfte, den größten Theil des Jahrs über mit Bequemlichkeit weiden können. Es werden sogar bessere Arten des Grases wachsen, als vorher. Die Ursache dieses Erfolgs ist leicht einzusehen. Die Erlen, die wegen der Geschwindigkeit ihres Wachsthums, und der Fettigkeit ihrer Blätter, sehr viele Feuchtigkeiten nach sich ziehn, sind gleichsam Canäle, wodurch die Nässe des Morastes abgeführt wird. Sie ziehn die Feuchtigkeiten in großer Menge in sich, und verdünsten sie durch ihre Blätter in der Luft. So wie die Nässe des Grundes abnimmt, setzt sich der Boden fester zusammen. Er nimmt eine ganz andere Natur an, und die mehrere Trockenheit macht ihn geschickt, ganz andere Kräuter hervor zu bringen, als vorher in dem schwammichten und morastigen Boden zu wachsen vermögend waren.

In Holland macht man Hecken daraus um Kohl- und Obstgärten, und hält sie unter der Schere.

Die Erlen wachsen am besten im Wasser, und sind im Verzäunen von sonderbarem Nutzen. Sie verhüten, daß die Ufer der Wiesen vom geschwind vorbeylaufenden Wasser nicht weggespühlt werden. Sie wachsen nirgends besser, als an den Ufern solcher kleinen Bäche.

Die

Die geschwinden Ströhme derselben spühlen die Ufer häufig, zumal bey Krümmungen, unten weg; die Wurzeln guter Erlen aber sind ein sichérer Schutz dawider. Auch ist an vielen Orten, wo die Bäche einen ganz geraden Lauf haben, der Boden der Wiesen so lose und mürbe, daß er beständig weggespühlt, und der Canal des Wassers erweitert wird. Hier leisten die Erlen demselben die besten Dienste. Unter den Wurzeln halten sich auch die Fische und Krebse gern auf. Man muß aber solche Erlen bald zu Schlagholz machen. Denn, wenn man die Stämme allzu groß und stark wachsen läßt, so kann der Wind solche wohl fassen; und weil der Rand am Wasser meistens hohl ist, so senkt und neigt sich der Stamm gegen das Wasser, bekömmt also das Uebergewicht, und bricht mit dem Ufer und der Wurzel zugleich ein, nimmt viel Erdreich zu sich, und es geschieht also zum öftern großer Schade an Dämmen und Ufern, welches aber, wenn man den Stamm bey Zeiten, und, ehe er so stark wird, abhaut, nicht zu befürchten ist, indem sich die Wurzel solchenfalls erstärkt, und desto mehr den Wässern und Fluthen widersteht.

Weil das Erlenlaub, wenn es zur Fäulung kömmt, das schönste und klarste Wasser schwarz unrein und stinkend zu machen pflegt: so werden die Erlenbäume und Gebüsche an den Teichen und Fischhältern nicht gern geduldet.

Die Rinde und Knospen oder Samenbehältnisse dieses Baumes, dienen den Lederbereitern, wiewohl dadurch das Leder sehr roth wird, und auch den Färbern. Letztere, und die Hutmacher, wie auch die Schuster, verfertigen damit ein ziemlich schönes Schwarz oder Tinte, und nehmen solche, anstatt der Galläpfel, um den Eisentheilchen die schwarze Farbe zu geben. Daher ist auch in der herzogl. Würtembergischen Forst-Ordnung verordnet, daß von den Färbern kein gesundes oder stehendes und ungezeichnetes Erlenholz geschält werden soll. Die Erlenrinde wird sowohl zum Braun-

als Schwarzfärben gebraucht. Zu ersterm Behufe trocknet man dieselbe, stößt sie klein, kocht sie so lange, bis die Lauge dick wird, und legt die Waare, welche braun gefärbt werden soll, hinein. Fürchtet man, daß der Zeug nicht dunkel genug werden möchte, so trocknet man ihn ab, und laugt ihn hernach. Zur schwarzen Farbe nimmt man Erlenrinde, kocht dieselbe wohl, nimmt die Lauge davon, mengt das Schwarze darunter, welches sich beym Schleifen vom Schleifsteine und Eisen abnutzet, setzt es so ans Feuer, kocht es auf, legt das Garn hinein, und läßt es liegen, bis man sieht, daß es recht schwarz ist. Hiemit wird Wolle und leinen Garn gefärbet. In verschiedenen Orten in Smoland findet man morastige Erde mit Eisenocher; dieses giebt dunklere Farbe, als einige andere Schwärze, womit man das Bauertuch färbet. Hiezu macht man die Beize von Erlenrinden, welche gesotten und abgekocht wird; man gießt es in die Schwärze, ehe sie färbet. Die innere rothe Rinde von der weißen Erle, wenn man sie käuet, färbt den Speichel sehr roth; ja, die Lappländer brauchen wirklich diese Rinde zu einer rothen Farbe, womit sie ihre Felle und Leder färben, da sie dieselben bloß mit einem davon gefärbten frischen Speichel einschmieren, wie sie auch sonst hiezu sich der Tormentillwurzel bedienen; daher man bey ihnen Schuhe, Kniebänder, Gürtel, Halsbänder, und fast alles, was blos von Leder gemacht ist, roth antrifft. Bey einigen Salzsiedereyen bedient man sich der Erlenrinde zur Beförderung des Schäumens, und baldigen Auflösens der übrigen Terrestrität. Die Rinde, oder eigentlich das weiche Holz, welches zunächst unter der Rinde steht, wird von einigen mitternächtigen Völkern unter das Brod genommen, auch manchmal zu Hefen oder Sauerteig gebraucht. Als vor diesem die Rinde von den Färbern stark gebraucht ward, mußten die Erlen im Frühlinge gefällt werden, weil alsdann die Rinde am leichtesten abgeht. Jezt aber fällt

man

man sie im November und December, und findet das Holz viel fester, als wenn es in der Saftzeit gefället wird. Es ist indessen sehr gut, den größten und besten Stücken der Erlen, wenn sie gefället werden, die Rinde zu nehmen, wenn sie gleich zu nichts gebraucht wird; denn es erzeugen sich oft Würmer darunter, die das Holz verderben; wenn aber die Rinde herunter ist, wird es selten von ihnen beschädigt. Wenn man aus den Erlenknospen eine Tinte machen will, so muß man zusehen, daß sie zu ihrer völligen Reife gekommen seyn, indem sie nicht alle Jahre recht reif werden; sie müssen auch mit etwas Vitriol vermischt, und alsdann mit darauf gegossenem Wasser am Feuer gekocht werden.

Zu Wasser- und, Mühlen-Gebäuden, oder wo man wegen Morastes, keinen Grund hat, und doch bauen will und soll, hat man kaum ein besseres Holz zu Pfählen, als das von Erlenbäumen; wie denn halb Venedig auf Erlenpfählen ins Meer gebaut seyn soll: wenn daß weiße Holz oder der Splint hinweg gehauen worden, indem man behauptet, daß es in nassen Orten, nach den Zeugnissen des **Palladius** und **Vitruvius**, von der Verwesung gänzlich befreyet sey. Es müssen aber die Erlenstämme frisch und mit ihrem natürlichen Saft in das Wasser zu Pfählen eingeschlagen werden, weil sie sonst von der Luft etwas an sich ziehen, welches der Dauer widersteht. Auf dieser Unverweslichkeit des Erlenholzes unter dem Wasser, beruht auch noch eine hauswirthschaftliche Nutzung desselben, da man das stärkere Reisig und einige Büschel davon in die Gräben wirft, die durch die Ackerfelder laufen, noch mehr aber, die einige Stücke des Wiesenbodens unterbrechen; alsdann werden solche Gräben mit Erde oben zugefüllt, da denn das Wasser durch die Gebäude von Erlen unter der Erde, weil jene als unverweslich, diese offen halten, abläuft, und von oben die Trokne erhalten wird. Virgil, dem die an Flüssen zu großer Dicke wachsenden

Erlen wohl bekannt gewesen, gedenkt auch, daß das Holz derselben zu Kähnen zu gebrauchen sey. So viel wissen wir, daß es nicht so leicht verweset; daß es sich aber mit der Zeit in Stein, oder gar in Eisen verwandeln soll, ist etwas, so noch von mehrern Erfahrungen bestärkt werden muß. Dergleichen in Stein verwandeltes Erlenholz, welches zu Scheermessern sehr gute Schleifsteine abgiebt, wird, nach des **Ulysses Aldrovandus** Zeugniß, zu Venedig aus alten Fundamenten häufig ausgegraben. Auch hat man dergleichen in der Naturalienkammer des **Calceolarius**, zu Verona, aus dem versteinernden Fluß Sarno in Campanien, an den neapolitanischen Grenzen, ehemals gezeigt, und ist von **Virgil** Ecl. VIII, v. 52.

Videas lapidescere Sarni
Coeruleo sub fonte Alnum, silicesque maniplos,
Et paleæ intortos lento cum vimine culmos.

auf spate Zeiten im Andenken erhalten worden. **Kentmann**, in seiner Nomenclatura rerum fossilium, lehret, wie dieses Holz zu petrificiren sey, und sagt, S. 39: man solle ein Stück Erlenholz in einen kupfernen Kessel thun, darin zum Bier der Hopfen gekocht würde; wenn dieser durchkocht wäre, solle man das Holz wieder heraus nehmen, und drey Jahre im Sande im Keller verwahren und verdecken; nach dieser Zeit würde es an statt eines Wetzsteines gebraucht werden können. Ein gleiches behauptet auch **Liebknecht**, de Diluvio, S. 66. weil die Erlen mit dem Eisen eine große Verwandtschaft hätten. Man ist mit Herrn **Büchting** nicht in Abrede, daß nicht das Erlenholz, unter gewissen Umständen, in der Erde länger dauern kann, als es, vor sich und nach seinen Eigenschaften betrachtet, dauern würde, wenn es nämlich an solchen Orten verbaut wird, wo das Wasser viele mineralische Theile mit sich führt; und man kann noch dazu voraus setzen, daß, da diese Theile, wie dafür gehalten wird, sich gern an diesem

sem Holze präcipitiren und anhängen: so kann solchergestalt eine Kruste von mineralischen Theilen das Holz gleichsam versteinern, und zu einer desto längern Dauer Gelegenheit geben. Da nun, wie gedacht, das Erlenholz sich im Wasser fast undenkliche Jahre erhält, so ist es zu Wasserröhren sehr nutzbar, und nach Leupolds Zeugniß, im Theatro hydrotechnico bey den Maschinen der Wasserpumpen, Büschelkünste, u. d. gl. wohl zu gebrauchen. In der freyen Luft und Wetter hingegen, wo es bald trocken bald naß wird, hält es sich nicht gar zu lange, sondern wird bald brüchig, morsch und faul. Zu Fassung der Sole bey Salzwerken, widerrathen solches Verständige, weil es gern stinkend werde. Wegen seiner Dauerhaftigkeit werden hier und da die Pferdeställe oder Dunggruben damit bebolt. Da man es nicht gern zu Gebäuden im Trocknen verwendet, so taugt es am allerwenigsten zu Bögen an den Armbrüsten, daher das alte Sprichwort seinen Ursprung haben mag: rothe Haar und Erlenbogen, so gerathen, soll man loben. Sonst hat man auch noch ein anders Sprichwort: rothe Haare und Ellernholz, wachsen auf keinem guten Boden, worüber man im 62. und 74. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757. Untersuchungen, wegen des Ursprungs, antrifft. Was von dessen Zähigkeit in der Nacht vom Grünendonnerstage zu halten, siehe Döbels Jäger-Practica, 3ter Th. S. 85.

Von dem Erlenholze werden von den Leistenschneidern Schuh- Stiefel- und Pantoffelabsätze, und in Westphalen und London die Holschen oder hölzernen Schuhe, Sabotiers, geschnitzt; solche werden hernach, um sie zu trocknen, hart zu machen, das Aufreißen derselben zu verhindern, und sie vor dem Wurmstiche zu versichern, geräuchert. Weil auch dieses Holz auf alten Stämmen etwas wammerig, windicht und gedreht wächst, weswegen es auch nicht gut spaltet, und folglich

nicht

nicht so leicht aufreißt, so wird allerley Geräthschaft, als: Mulden, Backtröge, Schaufeln, u. d. gl. davon verfertigt. Man arbeitet daraus allerley Schreinerarbeit, z. B. Bettladen und Getäfel, weil sich die Wanzen nicht gern darin aufhalten sollen. Herr M. Hellwing in Angerburg, erzählt im XVII. Versuche der Breßlauer Samml. v. Aug. 1721, S. 172, wie er einstens gewahr geworden, daß in einem dick auf einander liegenden Hühnermist, welcher unter einer Stange, darauf die Hühner des Nachts zu sitzen pflegen, eine geraume Zeit gelegen hatte, da derselbe von der obersten Rinde befreyt, und darunter ein wenig mit einem Stecken gestöhrt ward, eine ungemeine Menge Wanzen, die Faustdick über einander gelegen, sich befunden; als man nun den Ort reinigen ließ, und vermeinte, des Ungeziefers ganz los geworden zu seyn, so fanden sich bey künftig wieder gesammletem Hühnerkoth, dieselben und zwar in größerer Menge wieder. Als er aber hierauf Späne von Erlenholz unter sie legen lassen, so war des andern Tages keine einzige mehr zu sehn. Dergleichen Effect nun thut vornämlich auch das Erlenholz in den Bettstellen, wenn sie davon verfertigt werden. Man läßt nämlich Breter aus dem Erlenbaum schneiden, und zwar im abnehmenden Mond, im März wenn der Saft in den Baum tritt, und, wenn sie wohl getrocknet sind, Bettstätten daraus machen; jedoch müssen die Stollen an den Betten gleichfalls von gespaltenem Erlenholze seyn; auch müssen die Bodenbretter, ja der Deckel, von keinem andern, als Erlenholze, gemacht werden; und man kann versichert seyn, daß keine einzige Wanze sich in solchem Bette aufhalten werde.

Es suchen das Erlenholz auch die Drechsler und Tischler, und wird stark zum Einlegen gebraucht, indem es eine schöne schwarze Farbe annimmt, und alsdann etwas dem Ebenholze gleicht. Und es wäre zu wünschen, daß man, nach dem Beyspiele der Einwohner in Guienne,

alle

alle Zweige oder Stangen dieses Baumes zu Weinpfählen oder Hopfenstangen, mehr als bisher geschieht, anwenden möchte. Aus den kleinern Stangen kann man so gut, als aus anderm Holze, Hürden machen.

Nach des Herrn von Linné Bericht, ziehen die Nordländer die aus dem Holze der weißen Erlen verfertigten Gefäße, allen andern vor, um die Milch darin aufzubehalten, weil sie wahrgenommen zu haben behaupten, daß sie in denselben viel mehr Rohm zeuge, als in andern Geschirren.

Als Brennholz betrachtet, wird das Erlenholz, wenn es den Sommer über in freyer Luft aufbehalten worden, so trocken und dürr, daß es dem Büchenholze, in Ansehung der Hitze und erwärmenden Kohle, nicht viel nachgiebt; wenigstens steht es hierin mit dem Birkenholze in einerley Werthe, wo es nicht demselben noch vorzuziehen ist. Nach der Schwere kommen sie folgender Gestalt mit einander überein:

Wann ein Kubikfuß grün Birken
wieget, = = = = = = $41\frac{1}{4}$ Pfund;
so wieget Erlen, = = = = 36 —
Gedörrt Birken, = = = = $29\frac{1}{2}$ —
Gedörrt Erlen, = = = = 24 —
Wenn sie zwey Monate im Wasser gelegen:
Birken, = = = = = = $47\frac{1}{2}$ —
Erlen, = = = = = = $46\frac{1}{2}$ —

Wenn das Erlenholz recht abgelegen hat, taugt es auch für herrschaftliche Personen in Kaminen zu brennen, indem es gar keine Beschwerde mit Plazen, Dunsten, Rauchen, verursacht, sondern ganz gelinde brennet, und eine ziemlich dauernde Gluth hinter sich läßt. In Hennegau, wird von einer gefällten Erle dreyerley Art Brennholz in Bündel gebunden. Die dicksten Enden werden gespalten, und etwa $4\frac{1}{2}$ Viertelelle lang abgehauen, da sie $\frac{1}{2}$ Elle im Durchmesser sind; sie werden

den an drey Stunden mit Wieden umbunden, und heissen, Cotteret. Die zweyte Gattung, Fagot, wird auch so zweymal gebunden; aber aus den Gipfeln und den stärksten Aesten. Die drittte Gattung wird aus dem Reisig und den Aesten gemacht, nur mit einem Bande. Die drey Gattungen Brennholz sind in ungleichem Preise, und werden vom Eigenthümer aus der ersten Hand tausendweise an die Holzhändler verkauft, die davon Niederlagen zum einzeln Verkaufe, oder im Ganzen, haben. Wenn nur ein Eigenthümer das erstemal gesehen hat, was dergleichen Pflanzung auf ein tausend Bündel, Cotteret und Fagot, giebt, da er das Fällen und Binden selbst besorgt hat, und die darauf gehenden Kosten berechnet, so überläßt er hernach meistens das ganze Gehau auf dem Stamme an die Holzhändler in den Städten, welche alsdann das Holz selbst hauen, binden, und wegführen lassen.

Die daraus gebrannten Kohlen sind überhaupt dauerhaft und dienen, so wie auch von der schwarzen beerentragenden Erle, (Faulbaum, Frangula,) vorzüglich zum Schießpulver.

Die Erlenasche ist zwar zum Laugen einer weißen Wäsche nicht geschickt, um so viel tauglicher aber für die Rothgärber.

Das Erlenlaub dienet sowohl Menschen als Vieh. Einige wollen es zu Vertreibung der Mäuse nützlich gefunden haben, wenn man es zum Korn lege; auch sollen die fetten und klebrigen Blätter mit dem Thau gesammlet, und in die Schlafkammern gestreut, zur Fangung der Flöhe dienlich seyn, indem man die Blätter hernach mit den darauf gesprungenen Flöhen ausgekehrt. Frische und grüne Erlenblätter in die Schuhe auf die Fußsohlen gelegt, sollen den zu Fuße Reisenden wider die Müdigkeit dienen. Auch sind sie zu Gurgelwasser sehr nützlich. Die gedörrten abfallenden Blätter zur Düngung zu nehmen, wird mehr Schaden bringen,

und

und ist ein elendes Hülfsmittel der armen Häusler, bey denen eine Dürftigkeit der andern die Hand biethet; hingegen geben die ausgewachsenen Loden mit dem Laube, wenn sie klein geschnitten, und in den Mist gestreut werden, eine vortreffliche Düngung, indem sie den Dünger heiß und geil machen helfen. Die Kühe geben sehr häufige Milch, wenn sie Erlenlaub gefressen haben. Herr Haaström, in Schweden, hat gefunden, daß die Schweine begierig Erlenlaub fressen, besonders von jungen Bäumen, und solchen, die in Sümpfen oder niedrigen und feuchten Gegenden gewachsen sind, vermuthlich, weil dieses Laub fetter und von einem süßlichern Geschmack ist, den das Laub alter Erlen, und solcher, die auf hohem und trocknem Lande gewachsen sind, nicht hat. Er hat auch nachgehends erfahren, daß die Haus-Wirthe wirklich Erlenlaub zum Futter für dieses Vieh brauchen. Man sammlet das Laub dazu um die Mitte des Sommers bey trocknem Wetter, trocknet es wohl, und verwahrt es unter Dache, an einem trocknen Orte, welche Vorsicht desto nöthiger ist, da dieses Laub sehr leicht modert. Hernach giebt man es, nach Erfordern, bald trocken und ohne einige Vermengung, bald mit ein wenig Trebern, Kleyen und Spreu vermengt. Zum Schaf-Futter können diese Blätter nicht anders, als früh taugen, nämlich, ehe die Schafe ein bessers Laub geschmeckt haben, denn sonst beißen sie jenes nimmer an. Man pflegt auch mit diesem Laube die Schafe zu probiren, ob sie gesund oder anbrüchig sind. Denn, man legt ihnen im December oder Januar Erlenlaub zu fressen vor; welche Schafe nun dasselbe lustig und begierig fressen, die hält man für gesund, die es aber nur übermaulen oder gar nicht fressen wollen, haben gemeiniglich an der Lunge oder Leber einen Schaden, und werden daher billig für ungesund gehalten. Einige halten solche Erlen-Blätter als eine besondere Arzeney für die Schafe.

Aus dem Erlen-Samen und den Blättern, wenn man sie ein wenig feucht gemacht und unter einander vermischt hat, könnte man ein Oehl ausdrücken, welches sich in den Lampen zu Brennöhl wohl würde gebrauchen lassen.

Was endlich den Arzneygebrauch betrifft, so wird das aus den Erlenblättern gesammelte Wasser, in der Gicht, und in Glieder-Reißen, wenn man es äußerlich auflegt, für ein bewährtes Mittel gehalten. Nach Tournefort's Berichte pflegt man auch in den Alpengebirgen diejenigen, die mit der Lähmung der Glieder behaftet sind, sonderlich, wenn sie etwa von einer äußerlichen Ursache herrührt, wie denenjenigen zu begegnen pflegt, die auf der Erde schlafen, oder sich in feuchten Bauerhäusern aufhalten, auf folgende Weise zu curiren: man füllt einige Säcke mit Erlenblättern an, läßt sie an der Sonne oder an einem warmen Ofen trocknen, und warm werden; alsdann breitet man sie in einem Bette aus, und läßt den Kranken darauf liegen; nach diesem bedeckt man ihn wieder mit den gewärmten Blättern und einer guten Decke, und läßt ihn wacker darauf schwitzen. Vielleicht sind die auf den Alpen wachsenden Erlen hiezu kräftiger, welche Herr von Haller, in seiner Enumer. stirp. helvet. S. 157. anzeigt. Herr D. Hünerwolf, zu Arnstadt, gedenkt in den Misc. Nat. Cur. Decur. II. Ann. V. Obs. 18. S. 31, einer Frauensperson, die sehr heftige Gichter erlitten, von einigen mit Wurmabtreibenden Arzeneyen vergebens gemartert worden, und endlich ein Erbrech-Mittel genommen, das viel Schleim, wie Froschleich, von ihr getrieben; da es sich aber auch weder hierauf, noch auf andere Mittel, gebessert, so haben einige gerathen, sie sollte frisches Erlenlaub unter die Fußsohlen gebunden appliciren, worauf sich die grausame Krankheit auf einmal verlor. Vielleicht sind es, nach damahliger Jahrszeit, die stark klebenden wie mit Pech beschmier-

beschmierten Blätter gewesen, welche dann durch ihre anziehende Kraft solche Wirkung geleistet haben. Ueberhaupt pflegen die Blätter, etwas welk gemacht und aufgelegt, zu kühlen, zu zertheilen, und die Entzündungen zu stillen. Etliche gebrauchen sie zu hizigen Geschwulsten und aufgelaufenen Beulen; sie heilen auch alte Schäden und Wunden, oft darüber gelegt. Das Laub zu Pulver gebrannt, und in die Wunden gestreut, heilt sie bald, insonderheit wenn man die Wunde zuvor mit einer gelinden Lauge, von Eichenholzasche bereitet, fein sauber auswäscht. Etliche legen die Blätter auch auf die podagrischen Füße. Das Laub auf die bösen Brüste gelegt, heilt nicht allein alle Löcher der Brüste, sondern hebt auch die Geschwulst. Die innere röthliche Rinde, in Wein gesotten, und etliche Morgen und Abende davon getrunken, ist gut für die Liebestränke; den Mund damit ausgewaschen, stärkt das Zahnfleisch, und verhindert die Zahnschmerzen. Laub und Rinden in Wasser gesotten, und die unreinen Schäden warm damit gewaschen, reinigt dieselben, heilt auch Flechten und Krätze, damit bestrichen.

In der aus dem Engl. übers. Allgem. Haushalt. und Landwiss. I. Th. Hamb. und Lpz. 1759. gr. 8. handelt B. 3, C. 21, von dem Gebrauche der Erlen zum Zäunen; und B. 4, C. 49, von der Erle.

Von der Erle, s. 62. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753; und 6. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Die Erle, nach ihren Eigenschaften und Fortpflanzung: st. im 5. B. des allgem. öcon. Forstmagaz. Frs. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 1—14.

J. B. Anmerkung von Fortpflanzung des Ellernholzes: st. im 35. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

J. C. Von Anlegung des Ellern- und Birken-Holzes, st. im 56. St. dess. v. e. d. J.

Heinr. Chr. v. Broke Beantwort. der Aufgabe, wie die Ellern fortzupflanzen seyn, und ob hiezu die Kunst starker Zweige, wie bey den Weiden, dienlich sey? st. im 92. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766; desgl. in D. G. Schrebers Neuer Cameralschr. IX. Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 135—143, nebst 1 K. T.

Eb. Dess. neue Abhandlung von dem Anbau des Ellernholzes; eine Antwort des Etwas von Ellern, (von E. O. Crete;) st.

im XI. B. des Forſtmagaz. S. 88—122. desgl. in deſſen wahren Gründen der Forſtwiſſ. 3. Th. Lpz. 1772, 8. S. 458—493.

Eb. Deſſ. Abhandlung von Vermehrung der Eller durch die Wurzel, aus deſſen wahren Gründen der Forſtwiſſ. genommen: ſt. in No. 36 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1769, S. 347—349.

Von der Erle, handelt Hans Carl v. Carlowitz in ſeiner Anweiſ. zur wilden Baumzucht, L. 1713, f. S. 331—335.

Etwas vom Ellernholze, von L. O. Grote; ſt. in der Churf. Brſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachr. 5ten Samml. Zelle 1767, 8. S. 551—559.

Von der Erle, ſ. Hrn. Guiot Forſthandbuch, Nürnb. 1771, 8. S. 11—15. Von Schätzung der Erlenwälder, S. 418—423.

De l'Aune, ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hale*, To. IV. à Paris, 1761, gr. 12. S. 202—211.

Jo. Wiegand Kröhne Nachricht vom Anbau der Erle, ſt. in No. 29 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1770, S. 288, f.

Hrn. Baron Nic. Palmſtierna Beſchreibung, wie in Flandern weiße Erlen gepflanzt werden: ſt. im 26. B. der überſ. Abhandl. der ſchwed. Acad. der Wiſſenſch. a. d. J. 1764. Lpz. 1767, gr. 8. S. 222—227.

Jo. Jac. Reinhards Abhandl. von dem Pflanzen derer Bäume, ſo im naſſen Boden wohl gedeihen, als: der Weiden, Pfen, Eſchen und Erlen: ſt. in deſſen vermiſchten Schriften 2. St. Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 177—188.

Eb. Deſſ. Anmerkung von der Untauglichkeit der Erlen zu Baumſtangen: ſt. in derſ. 7. St. 1767. 8. S. 1037—1040.

Von den Erlen, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr, in ſeiner Geſchichte der Bäume und Stauden in Deutſchl. Lpz. 1732, f. S. 155—158.

Ern. Gotth. Struvii obſ. de corticum ulmi pariter ac alni efficacia anthydropica: ſt. im 3. B. der Act. phyſ. med. Acad. Nat. Cur. obſ. 16.

Alnus nigra baccifera, BAVH. ſiehe Faulbaum.

Aloë, Aloe, eine urſprünglich griechiſche Benennung. Der Character dieſes weitläuftigen Pflanzengeſchlechts iſt folgender: Die Blüthe iſt nackt, und hat keinen Kelch. Sie beſteht aus einem einzigen Blatte, und hat eine lange glatte Röhre, welche oben in ſechs Theile abgetheilt iſt, die ſich ausbreiten. Sie hat ſechs pfriemenförmige Staubfäden, welche an ihrer Baſis dem Eyerſtock einverleibt ſind, und die Länge der Röhre haben. Sie ſind mit länglichen Kölblein gekrönt. In der Mitte ſteht der ovale Eyerſtock, auf dem ſich ein einzeler Griffel befindet, welcher die Länge der Staubfäden und oben eine dreyfach geſpaltene Narbe hat. Aus

dem

dem Eyerstocke wird nachgehends eine längliche Capsel mit drey Furchen. Sie ist in drey Zellen abgetheilt, die sich auf drey Seiten öffnen, und mit eckigen Samen angefüllt sind.

Die Blätter der Aloe sind dreyeckig, sehr fleischicht, voll Saft, öfters wie eine Traufrinne ausgehöhlt, spizig, und meistentheils am Rande herum mit scharfen Stacheln versehen. Bey den mehrsten Sorten stehn dieselben, in Gestalt einer offenen Artischocke bey einander, und stecken, gleichsam wie in Scheiden, in einander.

Ich werde mich hier nicht in eine umständliche Beschreibung aller Sorten von Aloe, welche man in botanischen Gärten zieht, einlassen. Wir bekommen ihrer sehr viele aus Indien. Die sonderbarsten kommen vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Sie wachsen, nach Beschaffenheit des Bodens und Klima, zu verschiedener Höhe. Die amerikanische Aloe liefert Fäden, woraus man Stricke verfertigt; und die Rippen dieser Pflanze lassen sich, wie Hanf, zu Fäden ziehen. Die Portugiesen in Brasilien machen Strümpfe und Handschuhe daraus; und in Spanien zieht man aus den Blättern der gemeinen Aloe ganz feine Fäden, woraus Kanten verfertigt werden. Man nennt sie Aloës Pitte; Aloë Americana, viridi rigidissimo & foetido folio, Piet dicta indigenis; Aloides, oder Aloë Americana, Scillæ foliis amplissimis. Sie hat sehr lange, vier bis fünf Fuß breite, und scharf spizige Blätter.

Obgleich überhaupt die Aloen in jeder Art von Erdreich fortkommen: so lieben doch die meisten vorzüglich ein halb aus frischer und leichter Erde eines Angers bestehendes, mit einem Viertel weißen Meersande, und einem Viertel durchgesiebten Kalkschutt, vermischtes. Ehe man sich dessen bedient, muß man alles mit einander, sechs oder acht Monate lang, auch wohl noch länger, sich von selbst mit einander vermischen lassen, und unterdessen diese dreyerley Materien fleißig unter einander bringen.

Die amerikanische Aloe mit dreyeckigen sehr langen und schmahlen Blättern, und gelber stinkender Blume, kömmt vornämlich in einem sumpfigen Erdreiche sehr gut fort.

In der Mitte des Julius ist die bequemste Zeit, diese Pflanzen zu versetzen. Um diese Zeit kann man sie also aus den Töpfen heraus nehmen, und mit den Fingern die Wurzeln von einander trennen, auch, so viel möglich, die Erde davon abschütteln, zugleich alle abgestorbene oder faule Wurzeln wegnehmen ohne jedoch die jungen zu verletzen oder abzubrechen. Darauf füllt man ungefähr drey Theile des Topfes mit der oben angezeigten Erde an, nachdem man vorher einige Steine auf den Boden desselben gelegt, um die Feuchtigkeit abzuleiten; und nachdem man die Wurzeln der Pflanze also gesetzt hat, daß sie nicht allzu dicht zusammen kommen können, füllt man den Topf mit eben der Erde, fast bis an den Rand, an, und schüttelt zu gleicher Zeit die Pflanze, damit die Erde zwischen die Wurzeln komme; drückt sie auch mit der Hand etwas fest um dieselbe zusammen, damit sie in dem Topfe unbeweglich stehn bleibe. Darnach muß man die Pflanze etwas begießen, und sie in die freye Luft an einen schattigen Ort setzen, wo sie drey Wochen lang bleiben kann. Doch muß man sie daselbst, wenn trocknes und heißes Wetter einfällt, mäßig begießen. Gegen das Ende des Septembers kann man sie an einem trocknen Tage wieder in das Haus bringen, dabey aber Acht haben, daß, so lange es warm Wetter ist, ihnen so viel freye Luft gelassen werde, als immer möglich ist.

Die großen amerikanischen Sorten blühen meisten Theils nur alle 15 oder 20 Jahre, und zwar nur einmal.

Die allzu starke Feuchtigkeit ist überhaupt den Aloen schädlich; sie müssen daher, wenn ein anhaltendes Regenwetter einfallen sollte, vor dem Regen verwahrt werden. Denn, wenn sie den Sommer über viel Feuchtigkeit in sich ziehen, so rosten sie im folgenden Winter

insge-

insgemein aus, besonders, wenn sie in keiner gemäßigten warmen Luft erhalten werden. Man muß sie auch, wenn sie außerhalb dem Gewächshause stehen, vor Kälte verwahren.

Die meisten Aloen lassen sich im Winter leicht erhalten. Von 65 Sorten, welche die Herren van Hazen zählen, sind nur zehn, welche ein etwas warmes Glas-Haus verlangen. Ins besondere kann die so genannte Iris uvaria in gelinden Wintern ganz und gar in der freyen Luft dauern, wenn man sie in eine warme Rabatte und in einen trockenen Boden setzt. Da sie aber bey strengen Wintern gar oft zu Grunde gerichtet wird, so thut man wohl, wenn man einige Pflanzen in Töpfen erhält, welche im Winter unter ein Glasgerähme gesetzt, und also die Art erhalten werden kann. Diese Art wird durch den Samen fortgepflanzt, den die Pflanzen insgemein in großer Menge tragen. Man muß aber den Samen, sobald er reif geworden ist, in Töpfe aussäen, und im Winter unter das Glasgerähme eines gemeinen Mist-Beetes setzen. Im Frühlinge werden die Pflanzen aufgehn, und alsdann müssen sie nach und nach gewöhnt werden, daß sie die freye Luft vertragen lernen. Wenn sie groß genug sind, und zum Versetzen taugen, muß man einige in Töpfe, die andern aber in warme Rabatten setzen. Man muß sie aber daselbst den folgenden Winter über bedecken, weil sie noch nicht Stärke genug erlangt haben, daß sie die Kälte vertragen können.

Die Iris uvaria trägt eine schöne und sonderbare Traube von Blumen. Es giebt davon eine große und kleine Sorte.

Die Aloen lassen sich auf verschiedene Art fortpflanzen. Bey den meisten geschieht es vermittelst der Nebenschößlinge, die man von der Mutterpflanze zu der Zeit abnimmt, wenn man sie versetzt. Man muß sie aber in sehr kleine Töpfe pflanzen, welche mit eben dergleichen Erde angefüllt sind, die zu den alten Pflanzen vor-

geschlagen worden. Sollte man aber, bey Abnehmung der Schößlinge, gewahr werden, daß sie da, wo sie an der Mutterwurzel anstehen, feucht seyn: so muß man sie außerhalb der Erde, an einem trocknen Orte, zwey oder drey Tage liegen lassen, damit sie, ehe man sie einpflanzt, trocken werden, sonst sind sie der Fäulung sehr unterworfen. Nachdem sie eingepflanzt worden, läßt man sie vierzehn Tage lang an einem schattigen Orte stehen; hernach muß man die zärtern Arten in ein sehr mäßiges Mistbeet bringen, und die Töpfe in dasselbe eingraben, als wodurch das Anwachsen der neuen Wurzeln sehr befördert wird; dabey aber ist zu merken, daß man um den Mittag die Gläser bedecke, und ihnen einen guten Theil Luft lasse. Gegen die Mitte des Augusts fängt man an, diese jungen Pflanzen an die freye Luft zu gewöhnen, indem man die Gläser bey gutem Wetter öffnet, und sie zur andern Zeit mit Ziegelsteinen etwas aufhebt, damit die Luft frey in das Beet könne, welches zu ihrem Wachsthum schlechterdings nothwendig ist; wie auch, daß man sie zur Versetzung in das Haus zubereite, welches gegen das Ende des Septembers vorzunehmen ist.

Die meisten afrikanischen Sorten der Aloen treiben eine Menge Nebenschossen, mit welchen sie fortgepflanzt werden können. Was aber die wenigen unter ihnen betrifft, bey denen dieses nicht geschieht, so können solche dadurch vermehrt werden, wenn man einige von ihren untern Blättern nimmt, und sie zehn bis vierzehn Tage an einen Ort legt, wo sie austrocknen können, wie oben von den Nebenschossen gesagt worden ist. Darnach muß man sie in eben dergleichen Erde pflanzen, welche für jene angepriesen worden, so daß man den Theil des Blattes, womit es an der alten Pflanze befestigt gewesen, ungefähr einen halben, oder auch, nachdem das Blatt groß ist, anderthalb Zoll tief in die Erde stecke, und dieselbe, damit sie sich seze, etwas begieße. Darauf

muß

muß man die Töpfe in ein temperirtes Mistbeet eingraben, vor der starken Sonnenhitze bewahren, und sie, die Woche einmal, mäßig mit Wasser erfrischen. Dieses geschieht am besten im Junius, damit sie im Winter Köpfe bekommen.

Miller versichert, einige Pflanzen von der gemeinen Art gesehen zu haben, um deren Wurzel man eine mit Oehl getränkte Leinwand gebunden, und länger als zwey Jahre in einem warmen Gemache aufgehängt hat. Nachher hat man sie in Kübel gepflanzt, wo sie sehr wohl fortgekommen sind. Daher diese Pflanze von den Einwohnern in Amerika Immergrün (Sempervivum, Aizoon) genannt worden.

Die Aloe in den Apotheken ist das Gummi oder der Saft von der ostindischen Aloe. Es giebt dreyerley Arten davon: 1) Aloë succotrina, soccotrina, oder succo citrino similis, die succotrinische Aloe, Fr. Socotrin, Succotrin, oder, wie Einige, jedoch falsch, schreiben: Cicotrin, ist die schönste und beste; sie muß schwarz oder braun, auswendig glänzend, und inwendig citronenfarbig, rein, leicht aufzulösen, krümlich, harzig, sehr leicht, bitter vom Geschmacke, von einem etwas widerigen Geruche seyn, und, wenn man sie zu Pulver reibt, gelb werden. 2) Aloë hepatica, Leber-Aloe, Fr. Aloës hépatique, sieht, wenn sie von einander gebrochen wird, wie eine Leber aus. Unter dieser und der vorigen ist kein anderer Unterschied, als ihre dunkle Farbe, und daher kann man sich auch der einen an statt der andern bedienen. 3) Aloë caballina, Roß-Aloe, Fr. Aloës caballin, diese hat weder Saft noch Kraft, und ist viel gröber und erdreicher, als die erstern. Man nennt sie Roß-Aloe, weil man sie den Pferden in ihren Krankheiten einzugeben pflegt. Sie ist ganz schwarz, dicht und schwer. Wenn die Aloe in Kürbissen, oder die Leber-Aloe noch frisch ist, sieht sie wie die Roß-Aloe aus, und bekömmt nur, wenn sie

alt wird, die Leber-Farbe; und wenn man sie so lang aufhebt, bis sie ganz bröcklich wird, so ist sie von der succotrinischen schwer zu unterscheiden.

Zu Bereitung der succotrinischen Aloe, drückt man die abgerissenen Blätter gelinde aus, fängt den Saft in einem Geschirre auf, und läßt ihn darin bis zum folgenden Tage sich setzen. Alsdann gießt man den klaren Liquor ab, und setzt ihn an die Sonne, damit er an derselben dick und hart werde.

Wenn man die gemeine oder Leber-Aloe bereiten will, schneidet man die Blätter der Aloë vulgaris BAVH. mit gelbröthlichen Blumen, in kleine Stücke, zerstößt sie, und legt sie 25 Tage lang in ein länglich Geschirr. Alsdann erhebt sich ein beträchtlicher Schaum, welchen man wegthun muß; hernach schöpft man den klaren Theil dieses Saftes ab, und läßt ihn an der Sonne trocken werden. Er nimmt dabey eine braune Farbe an, welche der Leberfarbe bey Thieren gleich kömmt, und heißt alsdann Leber-Aloe. Der gröbste und nach dieser Operation zurück bleibende Theil ist die sogenannte Roß-Aloe. Diese drey Arten verdickter Säfte sind überaus bitter von Geschmack, und von einem widrigen Geruch. Die letztere gebraucht man zum Purgiren der Pferde; allein, man thäte besser, wenn man sich der Leber-Aloe dazu bediente; denn die Roß-Aloe bringt öfters nicht die geringste Wirkung hervor. Man hat auch die Aloe in Flaschen-Kürbissen, welche aus Barbados kömmt. Es ist dieselbe, wenn sie alt und bröcklich geworden, sehr gut. Sie purgirt, und tödtet die Würmer. Die Dosis ist beym Pferden von zwey Quent, bis anderthalb oder zwo Unzen.

Wenn man die Aloe nach den Regeln der Chemisten zubereiten will, so reinigt man sie, indem man sie in abgezogenen Wässern und in Rosen- oder auch in Veilchen-Saft auflöset, sie hernach durchseihet und gerinnen läßt. (Man könnte sich an derer Statt auch des Vor-

ragen-

ragen- oder Cichorien-Saftes, als guter Leberarzneyen, bedienen.) Man nimmt ein halb Pfund der besten Aloe, die man finden kann, thut sie in ein Destillierglas mit einem weiten Bauche, und gießt anderthalb Pfund Veilchensaft, oder andere Säfte, darüber; alsdann bedeckt man das Glas mit einem blinden Helme, und läßt es 48 Stunden über in Digestion stehen. Während dieser Zeit löset sich die Aloe in diesem Safte auf, und was sie von Unreinigkeiten bey sich hat, findet man auf dem Boden. Man gießt das Aufgelöste sacht ab, und seihet es durch; alsdann läßt man es in einer verglasurten Schüssel im Marienbade verrauchen, und macht es zu einer Masse, woraus man Pillen, sechs oder acht Gran schwer, machen kann. Diese Masse heißt Aloës violata, so wie diejenige, die von Rosensafte gemacht wird, rosata.

*) Unter allen Aloe-Sorten ist die Aloë Americana aculeata major die größte, und gleichsam die Heerführerin unter den andern Aloen. Dieselbe will den Winter durch nicht im Keller, sondern in einer Stube, und zwar ohne alle Wässerung, ganz trocken gehalten seyn. Im Falle sich an ihren Blättern eine Fäulung ereignet, so macht man Sand in einem Topfe recht heiß, schüttet ihn auf den Schaden, und verstopft es mit Werrig, so geht die Fäulung nicht weiter. Vor Zeiten hat man dafür gehalten, daß sie erst nach hundert Jahren blühe; daher, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelangt ist, es als etwas Seltenes mit Verwunderung angesehen worden. Nunmehr hat man es durch Kunst und gute Wartung dahin gebracht, daß sie binnen 30, 25 und noch wenigern Jahren zu einem großen Baume wächst, und viel schöne Blüthen trägt, wie denn hievon die 1700 und 1711 und andern Jahren in dem bosischen Garten zu Leipzig, und in dem hochfürstl. braunschweigischen Lustgarten zu Salzdahlen, imgleichen in dem

Holstein-Gottorfischen, und in dem hochfürstl. Sächsischen zu Gotha, und andern Orten mehr, in schönster Blüthe gestandenen, und mit etlichen tausend Blumen geziert gewesenen Aloen ein Zeugniß abstatten können. Das Wachsthum des Stängels oder der Stange, welche dieses Gewächs zur Blüthe treibt, ist mit Verwunderung anzusehen, theils wegen seines geschwinden Zunehmens, welches gleichsam zusehends geschieht, theils wegen der ungemeinen Stärke, die zu einer Höhe über dreyßig Fuß und derselben proportionirlichen Dicke gelangt, theils wegen des sonderbaren Ausbruchs der Knospen, aus welchen die Arme, welche, gleich den Armen an einem Kronleuchter, in geschickter Ordnung umher stehen, an diesen die Zweige, und an solchen endlich die Blumen ansetzen. Diese sind den Tuberosen nicht gar ungleich, grünlich und gelblich an Farben, und lieblich von Geruche. Auf die Blumen folgt der Same in kleinen Schoten, zu welchen sie aber bey uns nicht gelangen, sondern, wenn sie abgeblüht, erst die Zweige, dann der Stängel, und zuletzt die Blätter welken, absterben, und endlich verfaulen. Zum bessern Wachsthum der Aloe dient, wenn man zuweilen die Wurzel von Erde abräumt, und alsdann die übrige und unnütze Wurzel beschneidet, welches am füglichsten geschieht, wenn an der Seite des Kastens eine Thür ist, die man eröffnen, und durch solche die Erde unter der Wurzel wegnehmen kann.

Viele Sorten der Aloe, und besonders die afrikanische, worunter die Perlen-Aloe steht, blühen, wenn sie einmal ihr erwachsenes Alter haben, beynahe alle Jahre von Neuem.

Die Amerikaner pflegen mit ihrer großen stacheligen, Aloe, ihre Aecker und Gärten zu umzäunen; sie gebrauchen auch solche zum Feuermachen, und bereiten aus der Asche eine Lauge. Der Stamm dient ihnen anstatt

des

des Holzes und der Balken. Mit den Blättern, welche sehr dick und lang, manchmal auch ziemlich breit werden, bedecken sie die Dächer ihrer Häuser oder vielmehr Hütten, anstatt der Ziegel. Die Stiele, Nerven und Fasern der Blätter gebrauchen sie, wie wir unsern Hanf, Flachs und Baumwolle, denn man kann Tücher, Zeuge und starke Fäden daraus machen, weil sie sehr zähe und biegsam sind. Ja, sie machen auch aus den Blättern eine Art von Papier und Stricken, woraus sie Schuhe, Gürtel, Mäntel, Netze und andere Bedürfnisse zubereiten. Die schwammichte Substanz des Stängels dient ihnen anstatt des Zunders. Die Dornen oder Stacheln gebrauchen sie als Nägel, Nadeln, Bohrer, die Ohren zu durchbohren; ja die Barbarn plagen damit bey ihrem Götzendienst die Leiber selbst. Ehe die Pflanze allzu groß wird, kappen sie solche ab, damit sie desto dicker werde, und wann sie dieselbe aushöhlen, oder die neuen Schößlinge mit einem scharfen schneidenden steinernen Messer schaben, erhalten sie auf solche Art eine unbeschreibliche Menge eines kleberigen Saftes, woraus sie, durch geringes Kochen, Honig, durch Reinigung Zucker, durch Verdünnerung und Setzung an die Sonne Essig, und durch Zuthuung einer besondern Wurzel, oder, wie andere wollen, Pomeranzen- und Melonen-Kerne, Wein bereiten. Sie schreiben auch diesem Safte viele Heilkräfte zu, ob er gleich das Haupt einnimmt, und berauscht, auch den Athem mit einem unbeschreiblichen Gestank inficirt. Die Blätter und Stiele, in einem Ofen unter der Erde gleichsam ausgebraten oder gebacken, essen sie, und sie behaupten, daß dieselben wie einzemachte Citronen schmecken.

Wenn die Blumen und Zweige noch jung sind, kann man solche in Zucker einmachen.

Auf medicinische Art gebrauchen die Amerikaner, 1) den Saft der auf Kohlen gebratenen Blätter, zu den frischen Wunden und Geschwüren; 2) eben diesen Saft, mit

mit etwas Salpeter vermischt, die frischen Narben zu vertreiben; 3) den Saft von den Sprossen und Wurzeln, mit Wermuthsaft vermischt, in Schlangenbissen; 4) den Dunst der Blätter, die Venus-Seuche, vermittelst eines heftigen Schweißes, zu curiren; 5) den ausgepreßten Saft ferner innerlich, die monatliche Reinigung zu befördern, den Urin zu treiben, die Nieren und Blase zu reinigen, und Steine zu zermalmen; 6) geröstete Blätter auf krampfige Glieder gelegt, die Schmerzen zu stillen, absonderlich, wenn der warme Saft zugleich innerlich genommen wird.

Nach dem Berichte der Breßl. Sammlungen, v. Oct. 1718, und Apr. 1720, hat Herr Weinmann, Apotheker in Regensburg, aus den Fäden der Aloe, deren 1400 Ellen auf ein Loth gehen, ein Handtuch wirken lassen, von vier Ellen lang, welches wie grobes Nesseltuch aussah; jedoch hatte sich der Weber sehr beschwert, daß er ungemein viel mühsame Arbeit damit gehabt, wegen der vielen Knoten, die nicht durch den Weberkamm gewollt hätten, sondern vielfältig abgesprungen wären, und deswegen ungemeine Geduld erfordert hätten.

Diejenige Gattung von Aloe, wovon man in den Apotheken den eingetrockneten Saft hat, ist hauptsächlich in dem Orient zu Hause, und wird daher dieser Saft in großen Kürbissen nach Europa geschickt. Wiewohl man ihn auch aus Asien, Arabien, Aegypten und Amerika in Schaf-Fellen bekömmt. Die succotrinische Aloe kömmt eigentlich von Socotora, (Succotora, Socotra, Sucotra, Zocotora oder Zuccotra,) welches eine Insel ist, an der Mündung des rothen Meeres, unweit vom Hafen Herculis. Wie einestheils diese Sammlung geschehe, und anderntheils es sich mit der angegebenen Verschiedenheit dieses eingetrockneten Saftes verhalte, findet man am besten beym Bauhin und Tournefort beschrieben. Beyde nämlich kommen darin überein, daß die Knechte oder Sclaven in den orien-

orientalischen Provinzen die Aloeblätter ausdrücken, und zwar, daß sie nur einerley Pflanze erwählen, woraus sie die verschiedenen Arten der getrockneten Säfte machen. Sie zerschneiden in solcher Absicht die Aloe in Stücke, zerstoßen sie, und legen sie 25 Tage lang in ein cylindrisches Geschirr. Alsdann erhebt sich ein beträchtlicher Schaum, welchen man wegthun muß. Hierauf wird mit einer Schale der obere Theil des Saftes weggenommen, bis man eine Verschiedenheit des Saftes wahrnimmt. Das oberste ist gemeiniglich das reinste, und wird besonders abgeschöpft und eingetrocknet, unter dem Namen der succotrinischen Aloe. Wenn dieser reinere Saft weg ist, bleibt ein dunkler und trüberer zurück, welcher langsam abgegossen und eingetrocknet, die Leber-Aloe giebt. Endlich aber aus dem zurück bleibenden dicken Safte macht man die Roß-Aloe. Also lautet die Bauhinische Beschreibung, von welcher die Erzählung des Tournefort nicht anders unterschieden ist, als daß er schreibt: Sie pressen die Blätter mit den Händen aus, schöpfen den andern Tag mit einer Perlenmuschel das Reine des Saftes in ein besonderes Geschirr zu der succotrinischen Aloe ab; den dritten Tag aber heben sie das noch Flüssige zu der Leber-Aloe ab; und den Satz heben sie zu der Roß-Aloe auf.

Als eine vierte Art wird von Einigen die wegen ihrer Sauberkeit und Reinigkeit sogenannte Aloë lucida, die helle, durchsichtige oder durchscheinende Aloe, gerechnet, welche aus der succotrinischen zubereitet wird, und ganz hell und durchsichtig, wie das Spießglas-Glas (Vitr. antimonii) aussieht. Eben diese beyde werden allein für die Menschen zur Arzeney genommen. Sie werden aber oft mit arabischem Gummi und andern verfälscht, welches daran zu erkennen ist, wenn sie nicht recht brüchig sind, und einen schwachen Geruch haben.

Nach dem Berichte des Gentleman's Magazine, v. Jul. 1754, S. 314, und Oct. 1757, S. 453, ist ein

Eng-

Engländer auf den bermudischen Inseln auf eine glückliche Spur, den Boden der Schiffe vor den Seewürmern zu bewahren, gebracht worden. Er sah, daß die Einwohner einige Blätter von der Aloe nahmen, welche sie mit Oehl und Talg, womit sie sonst ihre Schiffe auszubessern pflegen, kochten. Die merkliche Bitterkeit dieser Pflanzen, welche Eigenschaft den Würmern überhaupt schädlich ist, trieb ihn an, einige vom Volke zu bewegen, die Zuthat zu vermehren. Er gab auf den Erfolg genau Acht. Dieser war seinem Wunsche völlig gemäß, und er merkte, daß die Würmer abnahmen, wo die Aloe war vermehrt worden. Dieses ermunterte ihn, einen Versuch mit der Aloe allein zu machen. Er sägte ein Stück Eichenholz von einander, welches etwann vier Fuß lang, und zwey breit war, und bestrich ein jedes Stück mit Talg, Terpenthin und Bleyweiß, in gleichen Theilen, doch so, daß er bey dem einen zwey Unzen Aloe gebrauchte. Er versenkte beyde mit einem eigenen Strick in Gewichte, in gleicher Tiefe in das Salzwasser, wo die Würmer zahlreiche Familien hatten, und ließ sie fünf Monat liegen. Nach diesem zog er sie wieder heraus, und sah, daß das ganze Stück, welches zugleich mit Aloe war bestrichen worden, vollkommen gesund war, daß andere aber war wie eine Honigscheibe durchfressen. Er nahm darauf verschiedene Stücke von Cedern, Madera und Mahagony, unterschied sie durch besondere Kennzeichen, und bestrich sie mit verschiedenen Salben, doch so, daß er auf einige die zwey Fuß ins Gevierte hatten, eine Unze Aloe verwandte. Dieses Holz blieb acht Monat im Wasser. Als man es heraus zog, fand man, daß die Stücke, welche zugleich mit Aloe waren bestrichen worden, wenig gelitten hatten. Das Holz, welches mit Terpenthin, Talg, spanischen Braun in Aloe war überzogen worden, hatte gar keinen Wurmstich, da die andern eben so voll Löcher waren, als vorher. Daraus läßt sich wahrscheinlich schließen,

daß

daß diese Mischung vor allen bisher bekannten vorzüglicher sey, und daß eine Unze Aloe zu zwey Fuß ins Gevierte hinreichen würde, es wenigstens acht Monate lang im Wasser zu erhalten. Sollen die Schiffe länger in der See bleiben, so muß die Aloe vermehrt, und etwas davon im Schiffe aufbehalten werden, damit es während der Reise, insonderheit zwischen Wind und Wasser, wo die Würmer den meisten Schaden verursachen, gebraucht werden könne.

Um noch etwas von dem äußerlichen heilsamen Gebrauche der Aloe zu erwähnen, so stillt dieselbe allerhand Blutflüsse, die goldene Ader ꝛc. reinigt und heilt Wunden, Fisteln, und andere alte, böse, fließende und fressende Schäden, gepülvert darein gestreut, oder unter die Pflaster und Salben genommen, verhütet die Fäule, tilgt das Ungeziefer oder die Würmer in den Wunden und Geschwüren, und macht das Fleisch wachsen. Zuweilen thut man dieselbe unter die Augenmittel, für flüssige triefende Augen, wie auch Felle der Augen; sie reinigt, stärkt und schärft daneben das Gesicht. Es werden auch die frischen Blätter auf die Wunden gelegt, denn sie heilen gewaltig. Timäus von Güldenklee löst Aloe in Wermuthwasser auf, schmiert und reibt damit im Bade die Kinder, welche mit den kleinen Haut- Zehr- oder Haar-Würmern geplagt sind, davon abzehren, dürr und mager werden; tilgt auch die Läuse des Haupts, und thut gut im Haarausfallen.

Wunderbar ist es, daß dieser höchstbittere Saft, der dem Menschen, wo er wenigstens nicht zu stark gegeben wird, nicht nur nicht schadet, sondern so gar zu einer Arzeney dient, doch die Füchse, Wölfe, Hunde und viele Vögel tödtet, wenn sie davon zu fressen bekommen. Mit einem Fuchse hat Scaliger, Exerc. 278, einen Versuch gemacht, und befunden, daß derselbe, als er die Aloe mit Fleisch gefressen, gestorben sey.

Nach dem Berichte des Gentlem. Magaz. v. Octob. 1757, S. 453, hat man sich seit kurzem auch auf den bermudischen Inseln der Aloe, als eines Arcanum in denen Krankheiten, welchen Pferde und Hornvieh unterworfen sind, mit erstaunlich guter Wirkung bedient. Man gab einer Kuh, welche, allem Ansehen nach, auf der letzten Stufe im Blutgange stand, sechs Unzen davon in drey gleichen Dosen, drey Morgen hinter einander, nachdem man die Aloe pulverisirt, und in ein Nößel Rum-Punsch gemischt hatte, welcher sie vollkommen curirte. Es ist auch daselbst fast schon zur Gewohnheit geworden, sie fast in allen Viehseuchen zu gebrauchen.

Aloes-Holz, Lignum Aloës, Agallochum; siehe Paradies-Holz.

Aloides. Die neuern Botanisten trennen vom Aloe-Geschlechte gewisse Gewächse, deren Eyerstock nicht von der Blumenröhre umschlossen wird, sondern am hintern Theile steht. Ihre Samen sind eckig. Dahin gehört z. B. die so genannte Aloë Picte.

Sie verlangen ein feines und leichtes Erdreich, wenig Wasser im Winter, und mäßiges Begießen, wenn es heiß ist. Die Erde wird alle Jahr im Sommer erneuert. Es ist gut, wenn sich dieselben in Geschirren, welche die allzu starke Ausbreitung der Wurzeln etwas zurück halten, befinden, weil alsdann die Pflanzen besser fortkommen.

Das erstaunlich schnelle Wachsthum des Stängels ist eine Art von Erscheinung, welche in Verwunderung zu setzen aufhört, wenn man erwägt, daß der Stängel, welcher langsam in die Höhe geschossen, rings umher mit Blättern bedeckt ist, diese Blätter, welche einige Fuß lang sind, endlich aus einander treibt, und sich Platz macht, da denn mit einemmal ein nackter, vier bis fünf Fuß langer Stängel erscheint, welchen man nachher in der Geschwindigkeit 20 bis 26 Schuh in die Höhe schießen sieht.

Aloina, Wermuth; siehe Absinthium.

Alose, Alse, Alet, Alet-Fisch, Alsen-Fisch, Else, Ilse, Elften, Harder, Großkopf, Meer-Aesche, Meer-Alet, Lat. Alausa, Alosa, Cephalus, Mugil, Aristosus, Thrissa, oder Phrissa *Aristot.* Fr. Alose, Muge, Mulet; ein Meerfisch, welcher in die Ströhme, vornämlich in diejenigen, worin sich viel Kiessand befindet, als: die Loire, Garonne, u. a. austritt, ein sehr großer Freund des Salzes ist, und den mit Salz beladenen Schiffen zuweilen bis 300 Meilen nachschwimmt. Zu Bourdeaux und Bayonne ist er unter dem Namen Coulac bekannt. Von dem Häring oder der Sardelle unterscheidet er sich durch seine Größe. Eine gute Alose muß fett seyn. Diejenigen, die im Meere gefangen werden, haben allemal ein dürres, salziges und wenig saftreiches Fleisch. Zu Paris pflegt man im Frühlinge, unter dem Namen Pucelle, einen eben nicht sonderlich beliebten Fisch, welcher nichts anders, als eine kleine Art von Alsen ist, feil zu haben. Man nennt ihn darum Pucelle oder Jungfer, weil er im Anfange des Frühlings, wenn er noch nicht voll Leich ist, zum Vorschein kömmt. Dieser Fisch gehört unter die so genannten Streich-Fische. Zu Anfange des Frühlings tritt er aus dem Meere in die Flüsse. Er hat große und dünne Schuppen, welche sich leicht ablösen lassen. Oben an dem Kopfe über den Augen befindet sich auf jeder Seite ein glänzendes Bein, oder eine Schuppe. Die Zunge ist schwärzlich, der Rücken lichtfarbig oder gelblichweiß, die Seiten und der Bauch silberweiß. Sein Fleisch ist von delicatem Geschmack: er muß aber frisch seyn.

Die Alse wird gebraten gegessen, und hiezu muß man sie schuppen, kerben, mit Butter und Salze reiben, nachher auf dem Roste bey gelindem Feuer braten lassen, bis sie eine schöne Farbe bekommen hat; alsdann kann man sie mit einer sauern Butterbrühe, mit Sta-

chelbeer- oder Weinbeer-Safte, oder auch mit einer Sauerampfer-Brühe anrichten, wozu man Sauerampfer nimmt, und mit Salz, Pfeffer und guter frischer Butter, nach Art des Spinates, kochen läßt; man thut ein wenig Petersilie und Kerbel dazu, und legt die Alose, wenn die Brühe fertig ist, hinein. Man kann sie auch mit einer Brühe von Champignons, und einer braunen Brühe mit Kapern, anrichten.

Man richtet auch diesen Fisch mit einer kurzen Brühe auf folgende Art zu: Man nimmt blanken Wein, ein wenig Essig, Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblätter, Zwiebeln, und ein wenig frische Citronenschale, thut alles in einen Kessel, und läßt es wohl kochen; wenn es gekocht ist, nimmt man die Alose heraus, und richtet sie trocken auf einer Serviette an; hierzu kann man eine weiße Brühe absonderlich, oder Weinessig, aufsetzen.

Die Araber trocknen ihn, und essen ihn mit Datteln.

Weder die ersten noch die letzten Alosen sind die besten. Wenn man sie delicat haben will, muß man sie, wo möglich, so bald sie aus dem Wasser kommen, sieden. Wenn sie am häufigsten sind, sind sie am unverdaulichsten.

In Ostindien ist der Alosen-Rogen eben so beliebt, wie in Rußland der Stör-Rogen, und man verzehrt jährlich daselbst viele Schiffsladungen voll. Siehe Botargum.

* Die Alsen-Fische werden an einigen Orten, z. B. am Bodensee, auch Gang-Fische, und von den Regensburger Fischern Sichling, oder See-Lauben, genannt. Es giebt eigentlich zweyerley Gattungen, deren eine der größere, die andere der kleinere Alsen-Fisch genannt wird. Die kleinere Gattung gehört eigentlich unter die schuppigen Fische, welche meistens in der See, doch aber auch zugleich manchmal in Flüssen, leben, und eigentlich unter das Stammgeschlecht von dem Salmen. Man trifft dieselbe häufig an den englischen Ufern an, woher sie, einge-

eingesalzen, nach Italien und Spanien geführt werden; sie sind aber auch nicht selten um Sicilien herum. Sie werden auch in großen Seen im Brandenburgischen, Bayerischen, und in Mähren, gefunden, wiewohl sie auch in großen Teichen, gleich den Karpfen, eingesetzt und erzogen werden. Sie werden so groß, als ein Karpfen, jedoch nicht so dickleibig, haben auch mit diesem einerley Nahrung, und sind auch, wie dieser, keine Raubfische. Es ist sehr dienlich, wenn in Hecht-Teichen dergleichen mit gesetzt werden, welche sich von dessen Brut vortrefflich nähren und wachsen. Die größere Gattung hat sonst den eigentlichen Namen Alosa fluviatilis, und steht mit den Häringen unter dem Stammgeschlecht Clupea.

Der ganze Leib der wahren Alsen-Fische ist länglich, nicht über zwo Spannen lang, auf den Seiten zusammen gedrückt, so stark, daß sich der Bauch zu unterst mit einer geraden Linie schließt, welche aus sehr spitzigen Stacheln oder Gräthen besteht, wie auch der ganze Fisch wegen der Menge derselben sehr beschwerlich zu essen ist, so angenehm als sonst sein Fleisch beschrieben wird. Der Kopf ist ebenfalls an den Seiten sehr zusammen gedrückt, vorn aber spitzig, und hat eine große Schnauze, und wenn das Maul recht offen ist, so nimmt man in demselben nirgends einen Zahn, oder sonst die geringste Rauhigkeit, wahr. Die oberste Kiefer ist etwas kleiner, als die unterste, und vorn in zwey Stücke getheilt. Die Augen sind groß, und stehn an der Seite. Der bunte Zirkel derselben ist silberfarbig, die Sehe aber schwarz. Ueber den Augen spielen zwey, gleichsam smaragdene, glänzende Flecken. Die Schuppen sind stachlig und stark, und es gehn davon Spitzen sowohl auf- als unterwärts gekehrt, so daß der Fisch am Bauche wie eine Säge aussieht. Er hat sieben Floßfedern, worunter die am Rücken kurz und klein ist. Der Schwanz ist gespalten. Seine Leichzeit ist im Herbste. Im May und

Brachmonate steigt er die Flüsse hinauf, und je weiter er von dem Meere kömmt, desto fetter und wohlschmeckender wird er. Solches geschieht im Anfange des Frühlings; im May oder zu Anfange des Sommers aber tritt er wieder in die See zurück, um zu gebähren. Insonderheit aber schwimmt er wieder der See zu, bey starkem Donnern, wovon diese Fische in der Mosel und im Rhein dermaßen geschreckt werden, daß man zu solcher Zeit gemeiniglich an den Ufern dieser Flüsse viele todt findet. Er liebt die Musik, und hört gern zu, wo ein Klingespiel tönt, aber zu seinem Schaden. Denn die Fischer stellen ein Netz in den Fluß, und über demselben ein Gerüst, woran Schellen hangen, die von der Bewegung des Wassers ein Geläute geben; diesem eilt der Fisch häufig zu, und fällt in das Netz.

Aelian meldet, daß diejenigen, welche an der maräotischen See in Aegypten wohnen, diese Fische durch eine Musik von Singen, und den Schlägen der mitstimmenden Klappermuscheln, fangen, denn sie fahren wie Tänzer auf diese in solcher Art ausgebreitete Instrumente zu, und scheinen sich an diesem Spiele besonders zu ergötzen. Rondelet giebt uns fast eine gleiche Nachricht davon, wenn er erzählt, daß er öfters auf seinen Spaziergängen an den Ufern der Flüsse wahrgenommen habe, wie diese Alsen-Fische auf das Klappern der Schildkröten schnell herzu eilen, und wirklich gleichsam tanzen. Er setzt hinzu, daß er dieses noch deutlicher bey Nacht gesehn habe. Man findet auch hin und wieder umständliche Beschreibungen, wie die besondere Art dieses Fisch-Fanges angeordnet, und die nöthigen musikalischen Instrumente, vor und über den Netzen, angebracht werden. Man fängt sie auch in Reusen, darein sie mit Erbsen, die mit Wein und Myrrhen abgekocht und in ein Säckchen gethan worden, geködert werden.

Außer den bereits oben angeführten Zurichtungen dieses Fisches, kann man ihn auch, wie Forellen, in eine

Pastete

Pastete schlagen. Der delicate Geschmack dieses Fisches, hat zu einem beschämenden Sprichworte Gelegenheit gegeben: man muß dir einen Elft kochen, d. i. eben, was wir zu dem sprechen, der mit der Kost nicht zufrieden ist: man wird dir Lampreten zurichten; welches sonst ein sächsischer Provinzialausdruck ist.

In dem Kopfe dieses Fisches wird ein steinhartes Bein gefunden, welches gut zum Eröffnen ist, wie auch wider den Stein und Gries, desgleichen die Säure zu dämpfen, indem es ein Alkali ist. Der Magen dieses Fisches getrocknet, und zu Pulver gestoßen, dient, innerlich eingenommen, zur Stärkung des Magens.

Siehe auch Gold-Fisch.

Von der Alose: s. *Aldrovandus*, de piscibus, L. 4. C. 4. p. 499. *Jo. Bruyerinus*, de re cibaria, L. 22. C. 19; und *Steph. à Schoenevelde* Ichthyol. S. 13. f.

Jo. Ad. Göritz Nachricht von den im Aug. 1721. zu Regensburg in der Donau gefangenen See-Lauben, st. im 17. Versuch der Bresl. Samml. v. Aug. 1721. S. 168. f.

Alouette, L. Alauda; siehe Lerche.

Aloyau, Alloyau, ein Rückenstück oder Lenden-Braten vom Ochsen; siehe unter Ochs.

* Alpen, Almen, heißt in der Schweitz, und wo sonst dergleichen hohe Gebirge vorhanden sind, ein solcher Berg, der mit Gras bewachsen ist, welches nicht abgehauen, sondern mit Rind- und anderm Viehe allein betrieben wird. Daher zu Alp fahren so viel heißt, als das Vieh im Eintritte des Sommers auf das Gebirge in die Weide treiben. Daselbst geht dasselbe, und bleibt den ganzen Sommer über, und wird von einem Hirten gewartet, den man Senn nennt, und der in einer Sennten oder Senn-Hütte wohnt, in deren hinterm Theile, der Milch-Gaden oder Milch-Keller genannt, die Milch, welche er von den Kühen täglich zweymal melkt, aufbehalten, in dem vordern aber, welcher die Käse-Hütte heißt, bereitet, und Käse oder Butter daraus gemacht wird. Unweit davon ist der Vieh- oder Küh-Gaden, wo das Vieh zur Nacht ein-

gestallt wird. Eine solche Sennte, darauf etwa 30 bis 40 Haupt-Kühe gehalten werden, kann ihrem Herrn 6 bis 800 Thaler jährlich abwerfen. Eine ausführliche Beschreibung der Sennten, und alles dessen, was dazu gehört, findet man beym Scheuchzer.

Aus Reisebeschreibungen ist bekannt, daß die Viehzucht überall am besten in Gebirgen getrieben wird. Das Vieh kömmt auch an allen solchen Stellen besser fort, und sucht, aus einem gewissen natürlichen Triebe, die Höhen.

Gebirgige Gegenden geben, nach aller Erfahrung, fettere Milch und Butter. Das Schlachtvieh bekömmt daselbst ein zartes, weiches und fettes Fleisch. Die Pferde wachsen zwar nicht groß, aber sie werden desto rascher, lebhafter und stärker. Die Ursache davon ist keine andere, als weil der Herr der Natur auf Alpen und Berge solche Gewächse gepflanzt hat, die am besten zum Futter und zum Fortkommen des Viehes dienen.

Die Bauern in Norwegen glauben, das Gras, welches zu oberst auf den Bergen wächst, sey ein Polychrestmittel wider Vieh-Krankheiten, daher klettern sie oft nicht ohne Lebensgefahr auf die höchsten Berge, schneiden das Gras ab, welches sich daselbst findet, und tragen es auf dem Rücken herunter; so wichtig scheint es ihnen, immer solch Gras gegen den Winter in Bereitschaft zu halten.

Eine Unbequemlichkeit bey diesen Viehweiden, ist eine große Menge Steine, die vom Berge herunter fallen. Die Norweger nennen dieses Gerülle, Alpschritte. Von der vielen Feuchtigkeit, die sich auf den Bergen befindet, wird das Erdreich, zumal im Frühjahre, sehr weich, so daß die Steine, ihres Gewichtes wegen, immer mehr und mehr niedersinken; an diese setzt sich daselbst sehr gutes Erdreich, welches mit dem Schneewasser von höhern Stellen herab geschwemmt wird. Daher wächst um diese Steine, und unter ihrem Schirme, gemeiniglich das herrlichste und beste Gras. Es ist in

Norwe-

Norwegen nicht selten, daß man an solchen Stellen, zweymal des Jahrs, Heu macht.

Daß sich Berge und niedrige Alpen mit Nutzen zur Viehzucht anwenden lassen, durch Versuche bestätigt von Ant. Rolandson Martin: st. im 24. B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1762, S. 44—50.

Alpagne, ein amerikanisches Thier, welches den Vigognes oder Lamas ziemlich gleich kömmt, nur daß es einen aufgeworfenen Rüssel und etwas kürzere Beine hat. Man rechnet es in Peru mit zu den Lastthieren, und läßt es zuweilen wohl auf hundert Pfund schwer tragen. Ihre Wolle ist der Vigognes ihrer sehr ähnlich, und wird vielfältig dafür verkauft; wie denn selten Wolle aus Peru nach Spanien kömmt, die nicht damit vermischt ist. Sonst macht man Zeuge, Seile und Säcke davon, und von ihren Knochen Werkzeuge für die Weber. Man gebraucht auch ihren Mist mit zur Feuerung.

✡ **Alphanet**, ist eine Gattung der Falken aus dem Geschlechte der Lanier oder Schwimmer. Er kömmt aus der Barbarey, wird unter allen Falken für den lustigsten und schönsten Vogel gehalten, und zur Hasen- und Repphühner-Baize abgerichtet. Er ist gemeiniglich blond von Federn, und steigt sehr hoch, daß er bey hellem Wetter kaum zu sehen ist. Ob er gleich mehrentheils kleiner ist, als der Lanier, so findet man doch etliche so groß, als die Saker-Falken, welche sehr gut sind, und sich zu allerley Weidwerk gebrauchen lassen. Siehe Falk, No. 4.

Alp-Hahnenfuß, Trollius; siehe Aconitum No. 5.

✡ *Alphenix*, nennen einige Conditors den Gersten- oder auch gewundenen Zucker. Man giebt ihm diesen besondern Namen, um ihn desto theurer verkaufen zu können. Siehe unter Zucker.

✡ **Alpiste**, Alpice, eine Art Körner oder Vogel-Futter, dessen man sich vornämlich zur Brutzeit der Vögel bedient, wenn man sie erhitzen will. Siehe Canarien-Same.

Alp-Knoblauch, siehe Victorialis.
Alp-Kraut, Alb-Kraut; siehe Eupatorium.
Alp-Rauch, siehe Erdrauch.
Alp-Raute, Stabwurz; siehe Abrotanum.
Alp-Ruthen, siehe Drudenbusch.
Alpen-Salz, siehe Gletscher-Salz.
Alp-Sanikel, siehe Sanikel.
Alp-Scabiosen, siehe Scabiose.
Alp-Schoß, Alp-Stein; siehe Belemnit.
Alp-Schritt, siehe oben, S. 582.
* Alquier, Alquiere, welches man auch Cantar nennt, ist ein portugiesisches Maß, dessen man sich sowohl bey dem Oehle, als Korn, bedient. Bey dem ersten hält es 6 Cavadas; und 2 Alquiers machen eine Almonde. Bey dem andern machen 60 ein Muid zu Lissabon, 102 bis 3 ein Faß von Rochelle, Nantes, u. a.; 114 bis 15 ein Faß von Bourdeaux und Vanes, und 214 machen 19 Septiers zu Paris. An andern Orten ist das Verhältniß noch anders.
Alraun, Alraun-Wurzel, siehe Mandragora.
Alraun, (wilder) siehe Victorialis.
Alsbeerbaum, siehe Elsebeere.
Alse, Alsen-Fisch; siehe Alose.
Alsen, Els; siehe Absinthium.
Alsine, Alsina, Fr. Morgeline. Dieses Pflanzengeschlecht hat eine rosenförmige Blume, mit verschiedener Anzahl Blumenblätter, welche bald ganz, bald zertheilt sind. Die Blume, und der aus fünf Stücken bestehende Kelch, stehen gemeiniglich weit aus einander. Inwendig in der Blume befinden sich drey bis zehn Staub-Fäden, welche das Pistill begleiten, welches zu einer bald runden, bald kegelförmigen, Frucht wird, deren Obertheil sich in verschiedene Theile öffnet, und inwendig nur ein einziges Behältniß hat, worin sich verschiedene kleine rothe, braune, oder schwarze, irregulär gestaltete, Samenkörner, befinden.

Alsine media C. B. Alsine minor, Alsine genuina, Alsine vulgaris, Hippia minor, Morsus gallinæ, Auricula muris *Antiquor.* Gallinella & Pavarina *Italor.* D. Hennen-Biß, Hennen-Darm, Hühner-Biß, Hühner-Darm, Mäuo-Darm, Vogel-Kraut, Vogel-Meyer, Gänse-Kraut, Gänse-Weid, Hendel-Kraut, weißer Meyrich, Myre, ist ein gemeines und Jedermann wohlbekanntes Kräutchen, welches verschiedener Art ist, und sowohl in Kraut- und andern Gärten, als sonst an ungebauten Orten, auf den grasigen Aeckern, und neben den Zäunen und Hecken, am allerliebsten an schattigen und feuchten Orten, aus selbsteigener Besamung hervor wächst. In Paris heißt es Mouron blanc; Mouron des petits oiseaux. Es hat eine kleine, weiße, faserige Wurzel, aus welcher viele runde, zarte, weiche und saftreiche Stängel wachsen, die mehrentheils auf der Erde liegen. Die Blätter sind etwas rund, und ein wenig spitzig, zu beyden Seiten bleichgrün, zwischen welchen kleine weiße Blümchen an schmahlen Stielen hervor wachsen, nach welchen ablange Hülslein folgen, die einen kleinen gelblichen Samen bringen. Es wird von allen kleinen Sangvögeln sehr geliebt, und begierig gefressen, daher es gemeiniglich vor und an ihre Häuserchen gehängt wird.

☿ Ob es gleich zart und ungemein saftig ist, so ist es doch wider die strengste Kälte dauerhaft. Es ist kühler und feuchter Eigenschaft, und daher den Lungen- und Schwindsüchtigen dienlich, wenn es frisch mit Fleischbrühe gekocht, oder das im May davon gebrannte Wasser gebraucht wird, ist eine treffliche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern und andern hitzigen Krankheiten. Gesotten im Trank wird es wider das Blutspeyen, und wider die Räude, so aus verdicktem Geblüte entstanden, gerühmt. Man giebt auch dessen Saft in Milch für das Bauchgrimmen ein. Das Pulver davon stillt den goldenen

Aderfluß, darauf gestreut, und benimmt zugleich das Brennen und die Schmerzen. Es ist dieses Kraut auch gut zu hitzigen Wunden und Geschwulsten, auch zu entzündeten Augen, mit Gerstenmehl überlegt. Der ausgedrückte Saft tilgt die Flecken im Auge. Das Kraut in Oehl oder Butter geröstet, und den Kindern warm über den Leib gelegt, lindert die Schmerzen und das Grimmen. Einige Kindbetterinnen pflegen das grüne Kraut unter die Achseln zu legen, wenn sie die Milch vertreiben wollen. Einige kochen es in Ziegenmilch oder Wasser, und schlagen es also warm über die Brüste. Crato befiehlt, das grüne Kraut, um den Zufluß der Materie in die Brüste zu hindern, oft und warm aufzulegen.

Alsine, Spergula dicta, Fr. Grande-Espargoutte; siehe Spark.

Alsine paluſtris, siehe unter Ehrenpreis.

Alßnack, siehe Apium sylvestre.

Alster, siehe Elster.

* Altan, L. Subdiale, ist oben auf einem Hause ein offener und unter freyem Himmel liegender Platz, der als ein Ort zum Vergnügen und Lust angelegt wird, darauf man zu Sommerszeit in das Feld einen Prospect in das Grüne habe, und allerhand Blumen und Gewächse stelle. Weil vielerley Leute an diesen Platz kommen, so muß er mit Geländern umgeben werden, die entweder von feinen und nach architectonischer Art geschnitzten Docken, oder, welches besser ist, von eisernen wohl inventirten Gittern gemacht werden können. Nicht weniger muß der Boden wohl verwahrt, und so angelegt seyn, daß das Regen- und Schneewasser nicht stehen bleibe und durchdringe, sondern gemächlich ablaufen möge. Das erstere erhält man, wenn man den Boden von Kupfer macht, und einen hölzernen Boden von starken Dielbretern darüber legt; oder wenn dieses zu kostbar fallen möchte, so schlägt man einen guten Aestrich, und

deckt

deckt solchen ebenfalls mit Holz. Beyde Arten der Bedeckung des Bodens müssen abschüssig gemacht werden, damit der Regen ablaufen könne. Dieses desto leichter zu bewerkstelligen, wird rings umher eine Rinne von Kupfer geführt, durch welche das Wasser an allen vier Ecken abgeleitet werden kann. Außer erwähnter Bequemlichkeit geben die Altane auch noch den beträchtlichen Nutzen, daß man bey Feuersgefahr Spritzen darauf stellen, und den Feuerflammen allenthalben damit Widerstand thun kann, welches dieserwegen bey grossen und öffentlichen Gebäuden besonders nöthig ist. Man kann, nach des berühmten Mathematicus, Herrn Gärtner, Invention, gar leicht und mit wenig Kosten Wasser hinauf bringen, oder auch eine Cisterne, zu Sammlung des Regenwassers, anlegen.

✡ **Altbacken**, wird zwar von solchem Brode oder Semmeln vornämlich gebraucht, die nicht von dem leztern und frischen, sondern von dem vorhergehenden Back sind. Allein, es brauchen solches auch andere Handwerksleute, z. B. die Fleischer von dem von vorigem Markttage übrig gebliebenen Fleische, als welches sie altbacken Fleisch nennen.

Alt-Döbel, siehe Alant.

Alt-hiebig, siehe Hiebig.

Altar-Leuchter, siehe Gueridon.

Altdorfer Bier, siehe Th. V, S. 20.

Alte, ein Fisch; siehe Alt-Fisch.

Alte erloschene Schriften wieder leserlich zu machen; siehe Schrift.

✡ **Alter errathen**, oder sagen, wie alt ein jeder von zwey Menschen sey, wenn man nur die Summe der Jahre, die das Alter des einen zu dem Alter des andern addirt giebt, wüßte, aber auch der Unterschied, wie viel Jahre der eine mehr alt ist, als der andere, ebenfalls bekannt wäre. Man darf nur die leztere Zahl von der erstern abziehen, und das übrige halbiren, so weiß man,

wie alt der jüngere sey. Z. B. Cajus und Sempronius sind mit einander 120 Jahr alt, das ist die Summe; Cajus ist 18 Jahr älter, das ist der Unterschied. Wird von 120 der Unterschied abgezogen, so bleibt 102; diesen Rest halbirt, giebt 51 Jahr, als das Alter des jüngern, oder Sempronius. Setzt man den Unterschied 18 dazu, so hat man das Alter des ältern, nämlich die 69 Jahr des Cajus; beydes zusammen macht richtig 120 Jahr aus.

Alter eines Baumes, siehe unter Baum.

Alter eines Ochsen zu erkennen, siehe unter Ochs.

Alter eines Pferdes, siehe unter Pferd.

Alter eines Schafes, siehe unter Schaf.

Alt-Fisch, L. Squalus, Fr. Meunier, Tétard, Têtu, oder Vilain, ein Fisch, der in stillen Wässern, Teichen, Seen und Ströhmen, die viel Austritte haben, lieber, als in rauschenden Bächen, wohnt. Er wird ziemlich groß, schwimmt meistentheils in der Höhe, und fängt die Mücken und ander Ungeziefer, so auf dem Wasser schwebt. Ist ein guter Bratfisch, wenn er mit grünem Fenchel oder Salbeyblättern gespickt wird; jedoch in der Leichzeit, welche im May und Junius einfällt, nicht so gut, als außer derselben. Er wird mit Würmern an der Angel, oder auch mit einem Schöpf-Hamen, gefangen.

Alte-Weiber, Fr. Vielles, eine Art schuppiger platter Fische, halb so dick, als lang, die an der Küste von Guinea, und besonders in der Arguins-Bay, häufig gefangen werden. Sie sind den Stockfischen in allem gleich, nur daß sie weit größer sind, indem einige über zwey hundert Pfund wiegen. Ihr Fleisch ist weiß, zart, fett und fest, und löst sich in Flocken ab. „Es läßt sich frisch gut essen, und ist gesund, wenn es recht gekocht ist, sonst aber schädlich; wie es denn auch besser schmeckt, wenn man es fünf bis sechs Stunden vorher eingesalzen hat. Sie erfordern mehr Salz, als der nordische

nordische Stockfisch, und man muß auch bey dem Trocknen und Einpacken derselben sehr sorgfältig seyn, da sich denn ein guter Handel damit treiben läßt.

Althæa, Fr. Guimauve. Die Blume bey diesem Pflanzengeschlechte hat einen doppelten Kelch; der äußere besteht aus einem Blatt, und ist ungleich in neun schmale Abschnitte an dem Rande abgetheilt. Dieser Kelch ist voll langer Fädchen oder Haare; die im innern Kelche sind kürzer. Der innere besteht ebenfalls nur aus einem einzigen Blatt, und ist oben in fünf breite spitzige Abschnitte getheilt. Beyde Kelche sind fortwährend. Die Blume hat fünf Blumenblätter, welche an ihrem Fuße zusammen wachsen, oben aber sich ausbreiten und herzförmig sind. Unten sind viele Staubfäden mit einander vereinigt, und bilden eine Art einer Walze; oben aber sind sie locker, und in die Säule eingesenkt. In der Mitte steht der kreisrunde Eyerstock, welcher einen kurzen walzenförmigen Griffel unterstützt, der mit sehr vielen Narben gekrönt ist, welche die Länge der Staubfäden haben. Aus dem Kelche wird nachgehends eine kreisrunde niedergedrückte Capsel, die in verschiedene Zellen abgetheilt ist, in deren jeder sich ein zusammengedrückter nierenförmiger Same befindet.

Sorten: 1. Althæa vulgaris. Althæa Dioscoridis & Plinii, *C. B. P.* 315. Althæa, s. Bismalva. Althea. Abiscus. Ebiscus. Ibiscus. Hibiscus. Malvaviscus *Anguill.* Anadendron. Malva sylvestris prima *Caesalp.* Malva sylvestris ruralis. D. Althe, Althee, Eibischkraut, Eibischwurz, Ibisch, Ibischpappel, Ibischwurz, Heilwurz, Hemisch, Hülfswurz, weiße Pappel, Wildpappel. Fr. Guimauve ordinaire. Diese Sorte ist an allen ihren Theilen mit sehr weichen Fädchen oder Haaren besetzt. Ihre Wurzel ist lang, ziemlich dick, wie eine Haupt- oder Herz-Wurzel, zweigig, fleischig und fortwährend. Der übrige Theil der Pflanze stirbt alle Jahre im Herbste ab. Der Stängel

gel ist rund, grün, und wird 4 bis 5 Schuh hoch. Neben an dem Stiele treibt sie etliche Seitenzweige, die mit haarigen und sanft anzufühlenden Blättern besetzt sind. Sie sind dunkelgrün, beynahe dreyeckig, an den Rändern scharf gekerbt, und stehn wechselweise an den Zweigen, auf langen Stielen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter hervor, welche wie die ordentlichen Pappelblüthen gestaltet, aber etwas kleiner sind, und eine blasse Farbe haben. Sie kommen im Junius und Julius zum Vorschein; der Same aber wird im September oder October reif.

Sie steht gern an fetten und feuchten Orten, und wird daselbst, allen ihren Theilen nach, größer, als in einem trocknen Boden. Uebrigens kömmt sie in einem jeden Erdboden und in jeder Lage fort. Sie liebt sehr die freye Luft. Wenn es dem Erdreiche, worin sie steht, an Feuchtigkeit mangelt, so muß man sie fleißig begießen.

Sie läßt sich stark vermehren, entweder durch den Samen, oder durch Abtheilung der Wurzeln. Will man sie aus dem Samen ziehn, so muß man denselben im Frühling aussäen; die Abtheilung der Wurzeln aber geschieht am sichersten im Herbst, wenn die Stängel verwelken. Alsdann nimmt man auch die Wurzel heraus, und bringt sie in die Apotheke.

Die Pflanzen müssen zwey Schuh weit von einander stehn, denn ihre Wurzeln breiten sich auf allen Seiten gar sehr aus.

* Die Benennung Althæa, hat diese Pflanze aus dem Griechischen, von ἄλθος, medela, medicamentum, ein Hülfsmittel, von ἀλθέω oder ἀλθαίνω, medeor, sano, helfen, heilen; daher heißt sie auch im Deutschen Heil- oder Hülfs-Wurz. Plinius schreibt, sie habe diesen Namen wegen ihrer vortrefflichen Wirkung, weil sie vielen Leibesgebrechen zu Hülfe kömmt; daher sie auch von einigen Aristalthæa genannt wird. Die Benennung Malvaviscus bedeutet

so

so viel als Malva viscida, weil die Wurzel und Samen einen zähen Schleim von sich geben, vornämlich, wenn man sie zerstößt, und ins Wasser legt.

In den Apotheken gebraucht man die Blätter, Samen und Wurzel, und werden die Blätter mit unter die Herbas 5 emollientes gerechnet. Die Wurzel und Blätter besänftigen alle scharfe Feuchtigkeiten im Leibe; versüßen das Geblüt, lindern und mindern allerley Schmerzen; zertheilen, erweichen und zeitigen allerley Geschwüre, Geschwulsten und Beulen; dienen wider böser Fliegen und Spinnen Stiche; schaffen großen Nutzen in Brust- und Lungen-Krankheiten, wie auch in Nieren- und Blasen-Beschwerungen. Die Wurzel, in Wasser gesotten und getrunken, stillt die rothe Ruhr, heilt die verwundeten und abgeschärften Därme, so von der Ruhr und andern Reißen im Leibe zernagt und versehrt worden; in Honigwasser gesotten, heilt sie die Gebrechen der Lungen und Brust. Sie treibt auch den Nieren- und Blasen-Stein aus, dient für Brennen und Schneiden des Harns, auch für die Kolik, welche vom Lendenweh entsteht. Die Blätter gekocht, und davon getrunken, verschaffen große Linderung in der kalten Pisse. Die Wurzel gepülvert, und mit Bernstein vermengt, treibt den Blasenstein. Ueberhaupt werden die Wurzeln als ein bewährtes Mittel wider den Stein gelobt; denn, indem sie befeuchten, verhindern sie zugleich, daß sich der Stein nicht anlegen kann. Von den Blättern bereitet man mit Butter und Honig auch einen Trank, welcher im Paroxysmus der Steinbeschwerung vortreffliche Dienste thut. Die Wurzel mit ein wenig Zimmet in Wasser gesotten, und davon getrunken, treibt die Nachgeburt, und befördert die Reinigung nach der Geburt. Man gebraucht auch die Wurzel in Klystieren zur rothen Ruhr, als ein sonderbares Mittel, wegen ihrer schmerzstillenden, gelinde abstergirenden und austrocknenden Kraft. Die Blätter pflegt man ein wenig

mit

mit Oehl zu bestreichen, und auf die vom Feuer oder heißen Wasser verbrannten Glieder zu legen. Die Wurzel in Wasser gesotten, oder den Saft aus der ganzen Pflanze gepreßt, und auf den Brand gelegt, zieht ebenfalls die Hitze aus; in Milch gesotten, ist sie gut zu den Mundgeschwüren; mit Leinsamen gesotten, und als ein Pflaster um den Hals gelegt, erweicht sie die Geschwüre der Kehle; in Essig oder Wein gesotten, und warm im Munde gehalten, stillt sie das Zahnweh. Es ist auch das Kraut eine sonderliche Arzeney zu den Schmerzen der Zähne. Aus den Wurzeln werden auch Zahn-Bürstchen gemacht, und in Frankreich sehr gebraucht. Die Wurzel mit Gänse- oder Schwein-Schmalz zerstoßen, und etwas warm übergelegt, lindert das Podagra. Etliche Weiber (schreibt Sim. Paulli) bereiten auch von dieser Wurzel und ein wenig Zucker eine Salbe, und curiren die aufgesprungenen Brustwarzen damit. Dieselbe hiernächst in Wasser gesotten, mit Gänse- oder Schwein-Fett Zäpflein daraus gemacht, heilt die entzündete Mutter und Feigwarzen. Der Same erweicht und heilt alle hitzige Geschwüre; dient auch für geschwollene Glieder; stillt den von Hitze entstandenen Husten; löst von der Brust ab, wenn man ihn mit Isopp oder Süßholz im Wasser oder Wein siedet, und davon trinkt; in Wein gesotten, mit Baumöhl vermischt, und damit gewaschen, vertreibt allerley Mißfarben unter den Augen; auch treibt er den Lenden-Stein; lindert den schneidenden und brennenden Urin; getrocknet, darnach klein gestoßen, mit Essig gesotten, und sich an der Sonne damit gewaschen, heilt die unreine aussätzige Haut; mit Essig gesotten, den Mund damit gewaschen, macht gute Zähne, und benimmt die Schmerzen des Zahnfleisches. Es wird auch aus dem Samen und Rosenwasser ein Mucilago oder Schleim bereitet, welcher zu den Schrunden der Haut gut ist, wider die von der Sonne verbrannte Haut dient, die

Sommer-

Sommersprossen wegnimmt, eine schöne klare Haut macht, auch den Schmerz der verbrannten Glieder stillet, und in schwerem Zahnen mit gutem Nutzen gebraucht wird. Man kocht auch die Wurzel in Wasser, und zieht einen Schleim daraus, welcher wider die Schärfe und Rauhigkeit des Halses und Schlundes dient, die Heiserkeit vertreibt, und mit gewundenem oder Penid-Zucker angesüßt und eingenommen, lindert er den Husten.

In den Apotheken hat man auch das gebrannte Wasser, das Extractum, den Spiritum, Syrupum de Althæa, die Trochiscos de Althæa, und das Unguentum de Althæa simplex und compositum. Das davon gebrannte Wasser mit Wein getrunken, vertreibt die rothe Ruhr, und den Blutgang; drey Loth mit Wein getrunken, reinigt die Blase, und stopft das Blutharnen. Das Extract curirt die Rauhigkeit des Mundes und der Zunge. Der Syrupp wird in Husten, Heiserkeit und Seitenstechen mit Nutzen gebraucht; stillt daneben die starken und scharfen Flüsse, so vom Haupt auf die Brust fallen; dient für das tröpflichte und brennende Harnen; reinigt die Nieren; lindert die Steinschmerzen, und thut in Geschwüren der Nieren und Blase gute Dienste. Die Althee-Salbe hat eine Kraft zu erwärmen, zu erweichen, zu feuchten, zu zertheilen, zu zeitigen, und zu lindern; ist bewährt, die Schmerzen der Brust, so von Kälte herrühren, zu vertreiben, lindert das Mazenweh, das Seiten- und Milz-Stechen; mit Moschus vermengt, stillt sie die starken und anhaltenden Kopfschmerzen, erweicht die Härtigkeit der Glieder, thut gut den schwachen Sehnen und Nerven, steifen, contracten und verrenkten Gliedern, mit Leinöhl vermischt; und vertreibt den Krampf. Vornämlich aber thut sie der Harnblase wohl; auf die Brüste geschmiert, zertheilt und vertreibt sie die Milch-Knollen und die Milch; auf das männliche Glied mit ein wenig Scorpion-

oder Terpenthin-Oehl vermischt, gestrichen, befördert sie den verhaltenen Urin; mit Knoblauchsaft vermischt, und unter die Fußsohlen warm gerieben, lindert sie den Husten; auf die geschwollenen Feigwarzen mit der Pappel-Salbe geschmiert, benimmt sie den heftigen Schmerz. Eine Latwerge aus der Altheewurzel, dient für den Husten; und eine aus den Altheeblumen gezogene Tinctur, benimmt die Fieberhitze.

2. Unter das Althee-Geschlecht rechnet Linnäus auch die Alcea villosa *Dalechampii*, und die Alcea fruticosa, cannabino folio *Clusii*.

*) Jene die Alcea villosa, wächst in Spanien und Portugal für sich. Sie macht eine niedrige Pflanze, deren Zweige auf der Erde schleifen, wenn man sie nicht mit Stangen unterstützet. Die Blätter und Stängel sind mit starken Haaren besetzt. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stängel heraus, und sind kleiner, als an der gemeinen Sorte, und auf dem Boden purpurfarbig. Die Blätter sind tief in drey Theile zerschnitten, und haben lange Stiele; die Stängel sind holzig, dauern aber selten länger, als zwey Jahre. Wenn der Same von dieser Sorte im April ausgesäet wird, werden die Pflanzen im Julius blühen; der Same aber wird im September reif. Man muß den Samen an solche Orte säen, wo die Pflanzen stehn bleiben sollen; denn, da die Wurzel tief in den Erdboden kriechen, so bringt man selten einige Pflanzen davon, wenn man sie versetzt; es müßte denn seyn, daß sie noch sehr jung wären.

Diese, die Alcea fruticosa, cannabino folio, hat einen holzigen Stängel, welcher 4 bis 5 Schuh hoch wird, und viele Nebenzweige treibt. Diese sind mit Blättern von verschiedener Gestalt besetzt. Diejenigen, welche an dem untern Theile der Stängel stehn, sehn wie eine Hand aus, und sind, gegen die äußere

Seite

Seite zu, sehr leicht zerschnitten. Diese sind haarig, und wachsen wechselweise an den Zweigen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stängel, wie bey den andern Arten, doch sind sie nicht so groß, wie die Blumen der gemeinen Althee. Ihre Farbe ist dunkelröther, und der Kelch viel größer. Diese Sorte blüht selten das erste Jahr; es müßte denn seyn, daß ein warmer Sommer einfiele. Wenn aber die Pflanzen den Winter über gedauert haben, so blühn sie im folgenden Sommer zeitig, und bringen guten Samen. Diese Sorte wächst ursprünglich in Ungarn und Istrien. Man kann sie durch den Samen fortpflanzen, welcher im Frühlinge an den Ort gesäet werden muß, wo die Pflanzen bleiben sollen; wo dieses nicht geschieht, müssen die Pflanzen sehr jung versetzt werden, weil sie sonst nicht fortkommen. Sie wollen an einem bedeckten Orte und auf einem trocknen Boden stehen. Wenn diese Pflanzen auf einem steinigen Boden, oder auf Kalkschutt, wachsen: so wird zwar ihr Wachsthum dadurch gehindert, es bekommen aber auch alsdann ihre Zweige nicht so viel Saft.

3. Die doppelte oder gefüllte Althee, Fr. Guimauve double trägt einen oder mehrere hohe Stängel, woran gefüllte Blumen, welche wie Rosen aussehn, stehen. Die äußern Blumenblätter sind größer, und ausgebreiteter, als die innern, welche letztere kraus sind. Diese Blumen sind roth; bisweilen leibfärbig, manchmal Purpurroth, oder von verschiedenen andern Farben. Einige nennen sie St. Jacobs-Blumen (Fleurs de S. Jaques).

Althæa frutex, Althee-Staude, Althee Strauch, Fr. Guimauve royale; siehe Ketmia.

Althæa lutea, Abutilon, Abutilum, Fr. Guimauve fausse oder jaune; D. Gelbe Pappel, Pappel-Rose, Pappel-Sammet, Sammet-Pappel. Die Benennung

Abutilon stammt aus dem Arabischen. Linnäus nennt sie Sida. Ist eine Pflanze, welche so wohl an Blättern, als Blumen, vollkommen wie die Pappel (Malva) aussieht. Die Blume hat einen einfachen, eckigen Kelch, welcher nicht verwelkt, und an seinem Ende in fünf Theile zerschnitten ist. Jede Blume besteht fast beständig aus einem Stücke, und wird von einer ganz kurzen, weiten, und fast bis an ihre Oeffnung in fünf Theile zerschnittenen Röhre formirt, so daß sie das Ansehen von fünf Blumenblättern hat. In der Mitte kömmt eine Menge Staubfäden hervor, welche, indem sie sich mit dem Griffel vereinigen, nebst demselben eine Art von Körner-Säule formiren, deren Untertheil den kreisrunden Eyerstock ausmacht. Wenn die Blume abgeblüht hat, wird daraus eine aus verschiedenen länglichen Scheiden zusammen gesetzte Frucht, welche sich in einen runden Kopf mit Aushölungen, die von der Zusammenfügung der Capseln oder Zellen entstehn, vereinigen; diese öffnen sich ihrer Länge nach, und enthalten bald nierenförmige, bald runde Samen.

Die gemeinste Sorte ist das Abutilon *Dodonæi*, dem **Theophrast** die Benennung der Althee gelassen hat, und welche die Engländer in Amerika Guimauve nennen, weil sie keine andere haben. Diese Pflanze wächst 3 bis 4 Schuh hoch. Ihr Stängel ist rund, etwas hart, und wird, nach dem Gipfel zu, zweigig. Die Blätter sind groß, fast rund, wie ein Herz gestaltet, vorn zugespitzt, weich, weißlich, rauh, wie Sammet anzugreifen, etwas gekerbt, und stehn an Stielchen von mittelmäßiger Länge. Die Blumen sind klein, gelb, und wachsen auf langen Stielchen, welche aus den Flügeln der Blätter hervor kommen.

Diese Pflanze ist jährig, und kömmt in jedem Erdreiche recht gut fort. Sie leidet nicht, daß man sie versetze, es müßte denn seyn, daß sie noch sehr jung wäre. Man thut auch besser, wenn man sie an den Ort

säet,

säet, wo sie bleiben soll; wenn man den Samen nicht sorgfältig abnimmt, säet sie sich von selbst, und geht im folgenden Frühlinge auf.

Der Same hat eine harntreibende Kraft. Die ganze Pflanze ist der Brust dienlich, erweichend, diuretisch, und die Wunden zur Vertheilung zu bringen vermögend.

Altica, Fr. Altise; siehe Käfer. (Spring-)

Altimetrie, L. Altimetria, Fr. Altimetrie, ist ein Theil der Meßkunst, und lehrt, die geraden und abhängigen, ebenen oder höckerigen und jähen, zugänglichen und unzugänglichen Höhen, als: einen Thurm, einen Berg, einen Felsen, ein Haus, einen Baum, zu messen. Diese Wissenschaft ist in der Oeconomie, in der bürgerlichen sowohl als Kriegsbaukunst ꝛc. von ungemeinem Nutzen. Diese Altimetrie ist zu Versailles, in den erstaunlichen Wasserleitungen, nöthig gewesen, welche man hat machen müssen, um die Wässer von weiten kommen zu lassen, sie mit außerordentlichem Aufwande zu beträchtlichen Höhen aufzuführen, um an den niedrigsten Orten Wassersprünge von einer Höhe, die ein Verhältniß dazu hat, zu verschaffen. Die Kenntniß dieser Höhe ist bey dem Kaufe eines Hauses oder Schlosses, und bey denen Reparaturen und Vergrößerungen, welche man dabey vorzunehmen gedenkt, zur Beurtheilung der Tiefe eines Teiches, eines Brunnens, und eines jeden hohlen Ortes, beym Kaufe der Bäume, u. s. w. ganz unentbehrlich. Die Theorie und Praxis dieser Wissenschaft wird in gegenwärtigem Werke, unter jedem dahin gehörigen Artikel, besonders vorkommen. Z. B. siehe Abvisirung eines Baumes ꝛc.

Altise, L. Altica; siehe Käfer. (Spring-)

* **Alt-Thier**, heißt bey den Jägern, das Weibchen von einem Hirsch, wenn es schon gebrunftet hat, oder beschlagen worden.

Aluco, siehe unter Eule.

Aludel, eine Art blinder Helme, zum Sublimiren; siehe unter Helm.

Alveare, Alvearia, Bienen-Stöcke; siehe im Art. Biene.

Alvier, Pinus sylvestris montana tertia; siehe unter Kiefer.

Aluine, siehe Absinthium.

Alumen, Fr. Alun; siehe Alaun.

Aluner, siehe Alaunen.

Alyssum segetum, Myagrum sativum, Butterſaat, Flachs-Dotter; siehe Leindotter.

Alzan, Alezan. siehe Brand-Fuchs.

Amadote, Amadotte, eine Art Birn; siehe unter Birnbaum, im V. Th. S. 449.

Amadou, siehe Schwamm. (Feuer-)

* Amaduri, eine Art Baumwolle, die von Alexandrien über Marseille nach Frankreich kömmt.

* Amalgamiren, Verquicken, L. Amalgamatio, ist eine chemische Arbeit, in welcher man Metall durch Queckſilber calcinirt, oder Queckſilber mit einem andern Metalle genau vereinigt, wodurch sie beyde zu einem Teige werden. Der gemeine Handwerker, z. B. der Vergolder, oder Gürtler, nennt es mahlen. Er läßt das Gold oder Silber im Queckſilber auf dem Feuer mahlen, schüttet es hierauf in kaltes Waſſer, und bekömmt also solches in Form einer Butter, welche auf die mit Quick, (d. i. einem aus, in Scheidewaſſer zerfreſſenen, Lappen, und darin getödteten Queckſilber, gemachter Maſſe) beſtrichene Sache aufgetragen, und alsdann auf dem Feuer abgeraucht wird. Das Amalgamiren kann bey allen Metallen geſchehen, außer dem Eiſen und Kupfer; es wird aber mit Gold und Silber zum öfteſten gebraucht, die es auch vor andern am beſten annehmen. Meſſing geht zwar auch in das Queckſilber ein, verliert aber durch langes Reiben den Galmey wieder. Man ſchlägt das Metall zu ganz dünnen Blechen, läßt dieſelben

selben in einem Tiegel glühen, gießt Queckſilber darauf, rührt es mit einem eiſernen Stäbchen um, und wenn es anfängt zu rauchen, gießt man es in ein Gefäß mit kaltem Waſſer, da es gerinnt, und weich wie Wachs wird, welches man ein Amalgama nennt. Auf dieſe Weiſe wird das Gold zugerichtet, deſſen ſich die Goldſchmiede, und andere, zum Vergolden bedienen. Wenn man das Queckſilber von dem Metalle abrauchen läßt, ſo bleibt dieſes, in Geſtalt eines Pulvers, in dem Tiegel liegen.

* **Amanblücee**, eine Gattung baumwollener Tücher, die über Aleppo aus der Levante gebracht werden.

Amande, Amandé, Amandier, Mandel, Mandel-Milch; ſiehe Amygdalus.

Amandement, Amander; ſiehe Düngen.

* **Amaquas-Baum**, ein Baum in Braſilien, welchen die Europäer den Keur-Boom nennen. Es iſt derſelbe von ſehr ſchnellem Wachsthum, ohne daß er in zwey Jahren ſchon eine ziemliche Dicke erlangt, und über 8 bis 10 Schuh hoch wächſt. Seine äußere Rinde iſt aſchbraun, und nicht allzu dick und runzlig. Die Blätter gleichen beynahe denen am Vogel-Beer-Baum; doch ſind ſie nicht ſo lang; hingegen von Farbe bleichgrün. Die Blüthe ſieht der Apfel-Blüthe ſehr gleich, iſt weißlichroth, und riecht recht lieblich. Die Frucht beſteht aus einer Schote, worin 5, 6 bis 7 länglichrunde, auch dunkelbraune Samen-Körner liegen, in der Größe einer Erbſe, welche gallenbitter vom Geſchmacke ſind, und eine zuſammenziehende Kraft haben, daher ſie nicht zur Speiſe genutzt werden können. So lange das Holz grün iſt, iſt es überaus leicht zerbrechlich; wenn es aber dürre geworden, iſt es nicht leicht zu bezwingen, oder zu zerbrechen. Wenn es auch geſchält iſt, kömmt nicht leicht ein Wurm darein. Wenn man zur Sommerszeit einen Aſt abbricht, oder ſonſt den ganzen Baum umhauet,

hauet, so fließt ein sehr helles, gelbes Gummi heraus, welches sich coagulirt und hart wird. Seine Wurzeln treibt er nicht tief, aber sehr breit und weit um sich; daher mögen ihn die Bauern nicht gern um ihre Güter pflanzen.

Amaracus, nennen einige das **Mutterkraut**, Matricaria; siehe in M.

Amarantfarbig, heißt diejenige rothe, in das Purpur fallende, Farbe an sich habend, die man an den Amaranten wahrnimmt.

Amarantine, heißt bey den Blumisten eine Anemonen-Sorte, deren große Blätter blaßroth, und der Sammet daran braun amarantfarbig, sind.

Es heißt auch eine Tulpen-Sorte mit Amarant- oder purpurfarbigen Streifen auf milchweißem Grund.

Amarantoides, Amaranto affinis, *Tourn. Inst.* 654. Tab. 450. Gomphrena *Linn. Gen. Pl.* 279. (314) Fr. Globe amarantoide; globose, oder tête aride oder globulaire. Die Blume hat einen großen dreyblätterigen Kelch, welcher gefärbt und bleibend ist. Das Blumenblatt steht aufrecht, und ist oben in fünf Theile zerschnitten. Sie hat einen walzenförmigen röhrigen Kelch, der so lang als das Blumenblatt ist, so am Rande in fünf kleine Theile zerschnitten ist, die sich ausbreiten. Sie hat fünf Staubfäden, die kaum zu unterscheiden sind, die sich an dem Rande des Honig-Behältnisses befinden, und sich mit Kölblein endigen, die in dem Munde des Honigbehältnisses eingeschlossen sind. In der Mitte befindet sich ein oval zugespitzter Eyerstock, mit zwey kleinen Griffeln, die mit einer einzeln Narbe nach der Länge der Staubfäden gekrönt sind. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends ein einziger großer rundlicher Same, der in einer dünnen mit einer Rinde versehenen Kapsel mit einem einzigen Fach eingeschlossen ist.

Haupt-Sorten. 1. Amarantoides humile, Madraſpatanum, capitulis candicantibus, folio molli *Pluk.* iſt heutiges Tags in unſern Gärten bekannt, und blüht im Sommer und Herbſte. Die Häupter behalten ihre Farbe, und ſind entweder ſilberfarbig, oder ſchön roth.

2. Amarantoides Lychnidis folſo, capitulis purpureis, *Tourn. Juſt.* 654. Kugel-Amarant mit purpurrothen Häuptern. Gomphrena (globoſa) caule erecto, foliis ovato-lanceolatis, capitulis ſolitariis, pedunculis diphyllis, *Linn. Hort. Cliff.* 86. Dieſe Sorte wird von den Malabaren Wadapu genannt, wächſt in Indien wild; und es iſt von daher der Same nach Europa gebracht worden, woſelbſt die Pflanzen ſeit vielen Jahren in den Gärten der Liebhaber gezogen worden. Sie iſt eine jährliche Pflanze, die einen gerade ſtehenden äſtigen Stängel macht, welcher ungefähr zwey Schuh hoch wächſt, und mit lanzenförmigen gegen einander über ſtehenden Blättern beſetzt iſt. Die Aeſte kommen ebenfalls gegen einander über heraus, und die Blumenſtiele, welche lang und nackt ſind, und zwey kurze Blätter haben, kommen dicht unter jedem Blumenhaupte unter der Gabel der Zweige hervor. Die Häupter ſind anfänglich, wenn ſie zum Vorſchein kommen, kugelrund; wenn ſie aber an Größe zunehmen, werden ſie oval. Sie beſtehn aus trocknen ſchuppigen Blättern, oder Blumenblättern, die wie die Fiſch-Schuppen über einander liegen. Unter einer jeden derſelben befindet ſich eine röhrige Blume, die ein wenig aus der Hülle heraus ſteht. Der ſchuppige Kelch, der ſie bedeckt, iſt ſehr ſchön; und dieſelben behalten auch, wenn man ſie zeitig abnimmt, ihre Schönheit viele Jahre. Wenn die Blumen vergangen ſind, wird aus dem Eyerſtocke, der unten auf dem Boden ſich befindet, ein großer ovaler Same, der in einer be-

sondern Hülle eingeschlossen ist, und spät im Herbste reif wird. Bald darauf verderben die Pflanzen.

Man hat von diesen Sorten zwo Varietäten; eine, mit schönen glänzenden purpurrothen Häuptern, und eine andere mit weißen oder silberfarbigen Häuptern; dieselben verändern sich niemals, wenn man sie aus dem Samen zieht, so daß sie bleibende Varietäten sind, ungeachtet im übrigen kein Unterschied unter ihnen zu finden ist. Man hat auch eine scheckige Varietät, welche, wenn man sie aus dem Samen zieht, bleibt.

Es giebt von derselben auch zwo Varietäten, die in Westindien wild wachsen; eine mit purpurrothen, und eine andere mit weißen Häuptern, die viel kleiner und runder sind, als die vorher angeführten. Die Pflanzen werden viel größer, und breiten sich stärker in Zweige aus; sie blühn auch später. Sie werden von den Einwohnern in Amerika Junggesellenknöpfe genannt.

Die zwo erst angeführten Sorten mit großen Blumenhäuptern, dienen den Gärten zu einer vorzüglichen Zierde. In Portugal, und in andern warmen Ländern, werden sie gezogen, um die Kirchen im Winter damit auszuschmücken. Denn, wenn man sie abnimmt, wenn sie vollkommen ausgewachsen sind, und sie im Schatten trocknet, so behalten sie ihre Schönheit lange Zeit, besonders wenn sie nicht in die Luft kommen. Diese Pflanzen sind jährig; man kann sie daher bloß aus dem Samen ziehn, welches zu Anfange des März auf einem guten Mistbeete geschehen muß. Wenn aber der Same nicht aus seiner Hülle genommen wird, so muß man ihn zwölf Stunden vorher, ehe man ihn aussäet, in Wasser einweichen, wodurch das Wachsthum derselben sehr befördert wird.

Amarantus, Flos Amoris, Fr. Amarante, Passevelours, Fleur d'amour, Fleur de Jalousie, D. Amarant, Blume der Liebhaber, Floramor, Flornor, Rothkölblein, Sammetblume, Tausendschön.

Diese

Diese Pflanze hat männliche und weibliche Blüthen auf ein und eben demselben Stocke. Die Blume hat keine Blumenblätter, sondern der Kelch besteht aus drey bis vier spitzigen lanzenförmigen Blättern, welche gefärbt sind und bleiben. Dieses ist bey beyden Geschlechtern. Die männlichen Blüthen haben bey einigen Sorten drey, bey andern fünf, zarte Staubfäden, welche mit dem Kelche von gleicher Länge, und mit länglichen Köblein gekrönt sind. Die weibliche Blüthe hat einen ovalen Eyerstock, auf welchem drey kurze pfriemenförmige Griffel stehn, die oben eine einzelne Narbe (Stigma) haben. Aus dem Kelche wird nachgehends ein ovales gefärbtes Samengehäuse mit einer einzelnen Zelle, in welcher sich ein einziger runder Same befindet.

Der dreyfarbige Amarant, Amarantus tricolor, *Lob.* Blitum foliis pictis, s. variegatis, ist lange Zeit in den Gärten, um der Schönheit ihrer vielfarbigen Blätter willen, die grün, gelb und roth gefärbt sind, gezogen worden. Diese drey Farben sind sehr artig mit einander vermengt; und wenn die Pflanzen ihre vollkommene Größe erlangt haben, sind die Blätter breit, und wachsen von unten, bis an die Spitze des Stängels hinauf, genau an einander. Die Zweige formiren eine Art einer Spitzsäule, so, daß dieser Pflanze, wenn sie in ihrem vollkommenen Glanze ist, keine andere an Schönheit gleich kömmt. Weil die Blätter dieser Pflanze zum Theil wie die Papageyfedern gefärbt sind, so haben einige Botanisten diese Sorte von den übrigen abgesondert, und ein besonderes Geschlecht daraus gemacht, welches sie Psittacus oder Papageyfeder nennen.

Dieser Amarant ist unter allen Sorten die zarteste. Es wird zwar dessen Same auf gleiche Weise und zu gleicher Zeit mit dem Samen der andern Amaranten gesäet, jedoch erfordert er, wenn seine Stängel und Blätter eine besondere Größe erlangen sollen, eine genauere Wartung, welche darin besteht: wenn die

Pflan-

Pflanzen ungefähr zwey Zoll erwachsen sind, hebt man sie mit der Erde aus, und pflanzt eine jede in einen geräumigen Topf, in gute und fette Erde, und setzt sie, nach vorher gemachten Löchern, wieder in das Mistbeet, giebt ihnen nöthige Feuchtigkeit, und läßt sie so lange, bis es recht warm wird, darin stehn; alsdann setzt man sie entweder mit den Töpfen an sonnenreiche Orte, oder man hebt einige aus, verpflanzt sie zur Zierde an unterschiedene warme Orte des Gartens, und begießt sie. In Ermanglung eines Mistbeets füllt man einer Elle hohe und weite geflochtene Körbe mit frischem Pferdemist an, stellt sie gegen Mittag an eine Mauer oder Wand, setzt in jeden Korb einen Topf bis an den Rand ein, und befeuchtet sowohl die Erde in den Töpfen, als auch den Mist, daß er erhitzt werde; durch welchen Zwang die Pflanzen auch eine besondere Höhe erlangen, sonst aber, wenn es auch ein heißer Sommer ist, nicht allzu hoch werden. Wenn im Anfange des Septembers feuchtes Wetter einfällt, und die Nächte kalt sind, bringt man die größten und schönsten Pflanzen, die in Töpfen stehn, unter Dach, damit der Same reif werde; sollte er aber, wenn die Pflanzen eine Zeit lang an solchem Orte gestanden, nicht zur Vollkommenheit gelangt seyn, so bringt man sie in ein lauwarmes Zimmer, wo der Same zur Reife kömmt. Einige schneiden die Pflanzen, wenn dem Samen nur die Farbe mangelt, ab, und hängen sie in einer nicht allzu warmen Stube verkehrt auf, da denn die Kraft des Stängels in den Samen geht, und ihn vollkommen reif macht.

Es giebt überdies noch mehr verschiedene Arten von Amaranten, welche, sowohl der Gestalt als Farbe nach, gar sehr unterschieden sind; als:

1. Der einfache Amarant mit schönen rothen Blumen, so in Gestalt einer Aehre aufwachsen; imgleichen der einfache von dunkelrother oder ganz grüner Farbe.

2. Der

2. Der Amarant, welcher dem ersten an der Farbe zwar gleich, dessen Aehren aber büschelweise beysammen stehen.

3. Der Amarant mit herabhängenden ebenfalls büschelweise wachsenden Aehren.

4. Der Amarant mit dem gekrönten Busche oder Kamm, insgemein der Hahnenkamm genannt, L. Amarantus cristatus, Camer. Epit. 792. Celosia (cristata) foliis lanceolato-ovatis recurvis subundatis, pedunculis angulatis, spicis oblongis cristatis, *Linn.* Fr. Crête de Coq. Der Kelch ist bleibend, und besteht aus drey dürren gefärbten Blättern. Die Blume hat fünf aufrecht stehende, scharf gespitzte Blumenblätter, welche bleibend, steif, und wie ein Blumenkelch gestaltet sind. Sie hat ein kleines Honigbehältniß (Nectarium), welches mit dem Rande des Eyerstocks verbunden ist, an welchem die fünf Staubfäden hangen, welche mit Kölblein, die sich drehen lassen, gekrönt sind. Der kugelrunde Eyerstock dient einem aufrechtstehenden Griffel zur Stütze, der so lang ist, als die Staubfäden, und eine einzelne Narbe hat. Aus dem Kelche wird nachgehends eine kugelrunde Capsel, mit einer Zelle, die sich horizontal öffnet, und viele Samen in sich schließt. Den Namen Hahnenkamm hat diese Blume von der Gestalt ihres kammförmigen Blumenhauptes erhalten, der einem Hahnenkamm ähnlich ist. Man hat von dieser Sorte verschiedne Varietäten, welche in Ansehung ihrer Gestalt, Größe und Farbe, von einander unterschieden sind. Da aber diese Veränderungen bloß von dem Samen gezogen werden können, so werden sie auch für keine besondere Sorten angegeben. Miller meldet, von dieser Sorte sehr viele Varietäten aus denen Samen, die er aus China und andern Ländern erhalten hatte, gezogen, aber auch gefunden zu haben, daß sie sich insgemein in wenig Jahren verändern, ungeachtet ihr Same mit großer Sorg-

falt

falt ausgesucht worden war. Die vornehmsten Farben ihrer Blumenhäupter sind roth, purpurfarbig, gelb und weiß. Es giebt auch einige, deren Häupter mit zwo bis drey Farben schattirt sind. Miller hat auch einige aus Samen gezogen, den er aus Persien bekommen, deren Blumenhäupter wie ein Federbusch zertheilt waren, die eine schöne scharlachrothe Farbe hatten; allein, sie arteten in wenig Jahren aus.

5. Der Amarant mit Beeren, Aamarantus baccifer Indicus; siehe Phytolacca.

6. Die kleinern Arten von Amaranten, deren Kölblein rosenroth und gelb, oder auch goldgelb und feuerfarbig, bräunlich und purpurfarbig, oder grün und gelb durch einander vermischt sind.

✲ Das Wort Amarantus, welches man in den meisten Büchern, so aber unrecht ist, mit einem h (Amaranthus) geschrieben findet, kömmt aus dem Griechischen, vom α privativo, und μαραίνω, verwelken, weil die Blume dieser Pflanze, wenn sie abgebrochen wird, nicht bald welk wird, sondern, wenn sie getrocknet ist, die Schönheit ihrer Farbe noch den ganzen Winter hindurch behält; ja, wenn sie in dieser Jahrszeit nur ein wenig in Wasser gelegt werden, so bekommen sie die Höhe ihrer lebhaften Farbe so schön wieder, als wenn sie erst abgebrochen wären; daher sie von vielen bis auf den Winter aufgehoben, und zu allerhand Zierrathen, Kränzen ꝛc. genutzt werden. Den Namen Sammet-Blume haben sie, weil sie so weich, wie ein Sammet, anzufühlen sind.

Wenn man große schöne Amaranten ziehen will, so muß man bey der Wahl des Samens sehr sorgfältig seyn. Denn, wenn derselbe nicht mit aller Sorgfalt gesammelt wird, sind Kosten und Mühe umsonst angewandt. Wenn man nun guten Samen hat, muß man ihn auf ein gutes Mistbeet (welches aber etliche Tage vorher zubereitet werden muß, damit indessen die gar zu starke Hitze vergehe,) zu Anfange des Märzmonats aus-

aussäen. Innerhalb vierzehn Tagen werden die Pflanzen, wenn das Beet gut ist, aufgehen. Da sie aber sehr zart sind, wenn sie anfänglich zum Vorschein kommen, so erfordern sie, etliche Tage über, eine große Sorgfalt bis sie erstarket sind. Erstlich, daß man ihnen in gehöriger Proportion Luft gebe, damit sie nicht zu schwach werden; und zweytens, ihnen nicht zu viel Feuchtigkeit zu geben, weil ein kleiner Theil Feuchtigkeit verursachen würde, daß ihre zarten Stängel verfaulten. Wenn man den Samen aussäet, muß man Acht haben, daß man ihn nicht zu dicht an einander säe; denn wenn die Pflanzen büschelweise aufgehn, so thun sie, aus Mangel des Raums, insgemein einander Schaden. In vierzehn Tagen oder drey Wochen werden die Pflanzen zum Versetzen taugen. Alsdann muß man ein anderes Mistbeet zubereiten, welches ungefähr vier Zoll tief mit einer guten, fetten, leichten Erde bedeckt ist. Dieses Beet muß etliche Tage vorher gemacht werden, damit es ein gehöriges Maß der Hitze bekomme. Hierauf zieht man die Pflanzen mit den Fingern aus, und verhütet, daß man die Wurzeln nicht abreiße. Heruach steckt man sie in das neue Mistbeet, ungefähr 4 Zoll weit von einander, und begießt sie ganz mäßig, damit sich die Erde um ihre Wurzeln setze. Wenn man aber dieses thut, hat man wohl Acht zu geben, daß man die Pflanzen durch das schnelle Begießen nicht unterdrücke, indem sie selten wieder aufgehn, oder zum wenigsten ihre vorige Stärke in langer Zeit nicht wieder bekommen, sondern oft an den Stängeln verderben, und also schnell verwelken.

Wenn die Pflanzen solchergestalt eingesetzt sind, müssen sie vor der Sonne verwahrt werden, bis sie frisch eingewurzelt sind. Da aber von der Gährung des Düngers insgemein ein starker Dampf aufsteigt, welcher sich an den Gläsern ansetzt und zu Wasser wird, und nachgehends auf die Pflanzen herab tröpfelt, wodurch

durch sie meistens zu Grunde gerichtet werden: so müssen die Gläser bey Tage öfters umgewendet werden, wenn es die Witterung zuläßt. Fällt aber schlimmes Wetter ein, daß man die Gläser nicht umwenden kann, so wird es den jungen Pflanzen sehr zuträglich seyn, wenn man alle Feuchtigkeit des Tages zwey bis dreymal mit einem wollenen Lappen abwischt, und dadurch verhindert, daß solche nicht auf die Pflanzen tröpfeln kann. Wenn die Pflanzen fast eingewurzelt sind, und zu wachsen anfangen, muß man ihnen alle Tage Luft geben, (mehr oder weniger, nachdem das Wetter kalt oder warm ist,) damit sie nicht zu schnell wachsen, welches ihre Stämme gar sehr schwächen würde.

In Zeit von vier bis fünf Wochen werden diese Pflanzen dergestalt im Wachsthume zugenommen haben, daß sie näher an einander rücken. Man muß also ein anderes Mistbeet zubereiten, welches eine mäßige Wärme hat, und mit eben solcher fetten Erde, sechs Zoll tief, bedeckt ist. In dieselbe setzt man sie alsdann, nachdem man so viel Erde an ihren Wurzeln gelassen hat, als möglich ist, sieben bis acht Zoll weit von einander, und begießt sie ein wenig, damit sich die Erde um ihre Wurzeln setze. Jedoch muß man dahin sehen, daß man sie nicht zu schnell begieße, damit sich die Pflanzen nicht umbiegen; und daß man sie bey der Tageshitze im Schatten halte, bis sie Wurzel geschlagen haben. Auch muß man nicht vergessen, sie öfters, aber wenig zu begießen, und ihnen, nachdem daß Wetter heiß ist, Luft zu geben. Alle Nächte aber soll man die Gläser mit Matten bedecken, damit die Kälte den Beeten nicht schade, und der Pflanzen Wachsthum hindere.

In der Mitte des Maymonats muß man ein anderes Mistbeet in Bereitschaft halten, welches eine etwas tiefe Einfassung haben muß, damit die Pflanzen Platz haben zu wachsen. Auf dieses Mistbeet muß man so

viel

viel kleine Töpfe setzen, als innerhalb des Umfangs der Einfassung stehen können. Diese Töpfe müssen mit guter fetter Erde angefüllt seyn; der leere Platz aber zwischen jedem Topf wird mit gemeiner Erde vollgeschüttet, damit die Hitze des Beetes nicht ausdünste, und die Einfassung mit schädlichen Dünsten anfülle. Ist dieses geschehen, so nimmt man die Pflanzen aus dem vorigen Mistbeete mit einer Kelle oder anderm dergleichen Instrumente heraus, und läßt an den Wurzeln derselben so viel Erde, als möglich ist, setzt eine jede besonders in die Mitte eines der Töpfe, füllt sie mit der vorangezeigten Erde an, und drückt sie mit den Händen um die Wurzel der Pflanze etwas fest. Hernach begieße man sie gelinde, wie vorher, halte sie bey der Tageshitze vor der Gewalt der Sonne im Schatten, indem man die Gläser mit Matten bedeckt, erfrische sie oft mit Wasser, und gebe ihnen den Tag über genugsam Luft.

Um drey Wochen weiter hin, werden diese Pflanzen ziemlich groß und stark geworden seyn, so daß man nunmehr die Gläser den Tag über sehr weit aufmachen muß, und wenn die Luft gelinde, die Sonne aber mit Wolken überzogen ist, so kann man die Gläser wegnehmen, und sie an der freyen Luft lassen, solches auch so oft wiederholen, als es das Wetter erlauben will; denn dadurch werden sie allmählich abgehärtet, daß man sie frey in die Plätze setzen kann, wo sie hernach die ganze Jahrszeit über bleiben sollen. Doch ist es nicht rathsam, diese Pflanzen eher, als nach der ersten Woche des Julius, hinaus zu setzen; und zwar muß solches geschehen, wenn die Luft ganz gelinde ist, und, wo möglich, bey gelindem Regenwetter.

Anfangs kann man sie zwey bis drey Tage lang nahe an eine Hecke setzen, wo sie gegen die Gewalt der Sonne und der strengen Winde bewahrt sind, als woran sie sich nach und nach gewöhnen müssen. Wenn diese Pflanzen eine gute Gestalt bekommen, haben sie eine

ziemlich starke Ausdünstung, und müssen also täglich begossen werden, wenn das Wetter warm und trocken ist, sonst leidet ihr Wachsthum, und sie werden nie so schöne Blumen bekommen, als wenn sie recht besorgt werden.

In der Mitte oder zu Ende des Septembers, werden die Amaranten reifen Samen haben, so daß man die größten und schönsten Pflanzen, welche auch die wenigsten Zweige haben, zu jeder Sorte des Samens auslesen soll. Diese muß man unter Obdach bringen, insonderheit, wenn das Wetter feucht ist, oder die Nächte kalt sind, damit der Same zu rechter Zeit reif werde. In Sammlung desselben muß man Acht haben, daß man ihn niemals von den Seitenzweigen, oder aus dem Nacken des Blumenbusches, sondern nur allein aus der Mitte desselben, nehme. Es wird zwar auf diese Weise in vielen Pflanzen desselben wenig zu finden seyn; allein nur von diesem allein kann man sich Hoffnung machen, im folgenden Jahre gute Sorten zu haben.

Die Wurzel und Blume des Amarantes, eine Nacht in Wein geweicht, und getrunken, reinigt die Mutter. Die Blume, wenn sie als ein Trank getrunken wird, dient wider die rothe Ruhr und Darmgicht, wider die übermäßige monatliche Reinigung, und denen, so Blut ausspeyen. In Suppen gegessen, stopft sie den Bauch-Fluß, und stillt das Blutspeyen, vornämlich, wenn eine Ader in der Lunge gesprungen ist; auch soll der Same in Suppen genossen, oder in Wein genommen, die Milch bey den Säugenden vermehren. Er ist nicht allein angenehm, sondern auch dienlich für alle Blutflüsse, sowohl der Brust und der Mutter, als auch der Nieren, der Blase und der eiterigen Theile. Die Blüthe, eine Stunde über, in blanken Wein oder Wasser geweicht, giebt eine rothe Wein-Farbe, womit man die Kranken, welche Wein verlangen, betriegen kann. Das Kraut,

in

in Wasser oder Wein gesotten, und auf verrenkte und zerknirschte Glieder gelegt, hilft sie wieder zurecht, zertheilt das geronnene Geblüt, und heilt. Die Wurzel gepülvert, und mit frischer Maybutter vermengt, giebt eine gute Brand-Salbe.

Vom Amarant, s. Gottl. Rammelt gemeinnützige Abhandl. 2. Th. Halle, 1771, 8. S. 96—98.

Amarantus caudatus Linn. s. unter Fuchs-Schwanz.

Amarantus regalis, siehe Anemone quadricolor.

Amarellen, eine Art Kirschen; siehe unter Kirsche.

Amarellen, oder Marellen, heißen auch eine Art Apricosen; siehe unter Armeniaca Malus.

Amaryllis, Narziß-Lilien; siehe unter Lilie.

Amauſum, siehe Schmelz-Glas.

Amba, oder Ambo, wird in der Türkey die Frucht des Manga-Baums genennt; siehe Manga.

Ambaiba, siehe Ambayba.

Ambaitinga, ein Baum in Brasilien, dessen Blätter oberwärts dunkel, unterwärts aber hell-grün, und dermaßen spröde und scharf sind, daß man damit, wie mit einer Feile, Holz und andere Dinge schaben kann. Er enthält einen öhlichten Saft, welcher sehr gut in Wunden ist. Seine süße wohlschmeckende Frucht ist breit, eine Hand lang, aber dünn.

Ambalam, ein großer indianischer Baum, welcher zweymal des Jahrs Blüthen und Früchte trägt. Letztere sind hart, länglich rund, und wenn sie reif sind, gelb, hängen in Trauben von Aesten herab, und enthalten einen Stein, den ein angenehm säuerliches Fleisch umgiebt. Die dortigen Landes-Einwohner vermischen den Saft dieser Frucht mit Reis, und machen eine Art von Brod daraus, welches sie Apen nennen.

Amber, siehe Ambra.

Ambare, Ambares, ist ein großer und dicker indianischer Baum, dessen Blätter so groß, und eben so gestaltet, wie beym Nußbaum, aber etwas hellgrüner,

und mit vielen Adern oder Nerven durchzogen sind, welches sie desto angenehmer macht. Die Blüthen sind klein und weiß. Die Frucht ist in der Größe einer wälschen Nuß, anfänglich grün, von starkem Geruch, und herbem Geschmacke; wenn sie aber reif wird, bekömmt sie eine gelbe Farbe, einen angenehmen Geruch und lieblich säuerlichen Geschmack, und hat inwendig einen harten knorpeligen Kern, der mit vielen Nerven-Fäserchen durchwebt ist. Sie wird mit Salz und Weinessig eingelegt, macht Lust zum Essen, und schlägt die Galle nieder. Man nennt diesen Baum darum Ambare, weil seine Frucht einen gar lieblichen Geruch hat, und gleichsam nach Ambra riecht.

* **Ambarvatsi**, Varvatres, ein Gewächs, wie der spanische Jasmin, blüht auf eben die Weise, und trägt eine Tasche, darin kleine Körnchen, wie Wicken, guten Geschmacks, verschlossen liegen. Es trägt viel Frucht, und wächst zu der Höhe eines Kirschbaums. Die Blätter werden an einigen Orten zur Fütterung der Seidenwürmer gebraucht.

Ambarum, siehe Ambra.

Ambassadeur, siehe Gesandte.

Ambayba, Ambaiba, ein hochstämmiger Baum in Brasilien, und auf Jamaica und Surinam, welcher nicht in den Wäldern, sondern auf gebauten Aeckern wächst. Sein Stamm ist von einer mittelmäßigen Dicke, und inwendig, von der Wurzel an bis zum Gipfel, ganz hohl. Gegen den Gipfel ist er mit breiten, runden Blättern umgeben, welche neun bis zehnmal getheilt, oberwärts dunkelgrün, unterwärts aschgrau und scharf sind, und auf langen Stielen ruhen. Wenn man sein Holz von der Rinde entblößt, etwas davon abschabt, auf eine frische Wunde legt, und mit der Rinde umwickelt, heilt sie gar bald. Man preßt auch aus den Gipfeln einen Saft, welcher für Wunden und Geschwüre sehr dienlich ist. Die Frucht besteht in Mandeln, welche

gut

gut zu essen sind. Das feuerbeständige Salz, welches dieses Holz giebt, wird zum Abklären des Weines aus den Zuckerröhren, und denselben schäumend zu machen, gebraucht; auch könnte dasselbe beym Leinwand-Bleichen gebraucht werden.

Ambela, Charameis, ist ein Baum, welcher in Persien und Arabien wächst, wovon man zweyerley Arten also beschrieben findet. Die eine ist so groß als ein Mispelbaum, hat Blätter wie Birnbaumblätter, eine Frucht wie eine Haselnuß, aber eckig, und säuerlich, und wächst an dem Ufer des Meeres. Die Indianer essen sie insgemein, wenn sie reif ist; oder auch unreif, mit Salz eingelegt, um den Appetit zu erwecken. Sie mischen sie auch unter ihre Brühen. Die andere wächst weiter nach dem Lande hin, ist eben so groß, hat kleinere Blätter, als der Birn- oder Apfel-Baum; die Frucht aber ist um ein gut Theil dicker und größer, als an der ersten Art.

* Die Wurzel ist milchig, und wird von den dortigen Einwohnern abgesotten wider allerley Fieber gebraucht. Sie nehmen auch ein Stück der Wurzel der ersten Art, etwa vier Finger lang, zerreiben solches mit einem Quent Senf, und bereiten davon ein Pulver wider die Engbrüstigkeit. Dieses Pulver purgirt sehr von oben und unten.

Amber, Ambergrieß; siehe Ambra.

Amber, (Weißer) Sperma Ceti; siehe Wallrath.

* **Amber-Farbe**, welche die Email- oder Schmelz-Mahler gebrauchen, entsteht, wenn man weißen Vitriol calcinirt.

* **Amber-Holz**, L. Lignum Ambratum, scheint eine Art des Sandel-Holzes zu seyn, ist auswendig grau, und inwendig weißgelb, hat einen gar angenehmen Geruch, und kann unter die Species pro cucupha genommen werden.

Amber-Kraut, siehe Marum.

Amber-Wurz, Carlina; siehe Eberwurz.

* Ambia, ein flüssiges gelbes Harz, welches fast wie Tacamahaca riecht. Es rinnt aus einer Quelle, welche an dem indianischen Meere liegt. Es hat eine zertheilende, stärkende und lindernde Kraft; vertreibt die Flechten und Krätze. Man gebraucht es auch zu den Flüssen, und hat eben die Kraft, wie Caranna und Tacamahaca.

Ambigu, heißt eine Malzeit, (insonderheit eine Nachmittags- oder Abend-Malzeit,) da die kalten und warmen Gerichte, nebst Obst und Confect, zugleich aufgetragen werden.

Amble, der Zeltergang, ein gewisser Gang eines Pferdes; siehe Paß.

Ambleur, nennt man in Frankreich einen gewissen Unter-Bereiter im großen und kleinen königlichen Stall.

* Bey den Jägern heißt Ambleur ein Hirsch, welcher mit den Hinterläufen der Fährte der Vorder-Läufe vorgreift.

Amblygonium, Fr. Triangle amblygone, heißt bey den ältern Feldmessern ein stumpf-winkeliges Dreyeck, oder ein Winkel, der über 90 Grade hat.

Ambo, siehe Amba.

Amboinische Heuschrecke, Mantis Gigas *Linn.* siehe Gespenst-Käfer.

* Amboß, oder Ambold, L. Incus, Fr. Enclume, ist ein auf einem hölzernen Block oder Fuße stehendes starkes eisernes Instrument, dessen sich alle Arten von Schmieden, und alle Handwerker, welche Metalle zu bearbeiten haben, dazu bedienen, damit sie darauf vermittelst des Hammers das Metall auf mancherley Weise grob und fein strecken, aus einander und eintreiben, aus und zurecht, glatt oder rauh, in mancherley Formen bald glühend, bald warm, bald auch kalt, schmieden und schlagen können, weil die Schwere des Hammers, vermöge seiner Bewegung, den Theilen des Metalls zwar einen Druk giebt, gleichwohl aber einen festen und widerstehen-

stehenden Gegendruck erfordert, wenn die gesuchte Veränderung in dem zu schmiedenden Metall erfolgen soll. Man hat also, nach Erfordern des Hammers, des Körpers und des Gegendrucks, große und kleine Ambosse. Die großen werden manchmal etliche Centner schwer, von purem Eisen, auf den großen von Wasser getriebenen Eisenhämmern geschmiedet. Die kleinen aber werden auch bey kleinem Handfeuer durch Menschenhände geschmiedet. Weil nun alles glühend geschehen muß, so ist bey großen Eisenhämmern, wo die großen Ambosse gemacht werden, eine große Maschine dazu bey der Feuer-Esse angebracht, welche den Amboß in und aus dem Feuer hebt, weil sonst ein so großes Gewicht unmöglich anders hanthiert werden könnte. Es sind übrigens die Ambosse, insonderheit der Grobschmiede, ingleichen auf den Blech- und Eisen-Hämmern, bey den Anker-Schmieden, nicht nur sehr groß, und auch die großen von verschiedener Größe, sondern bestehn auch meistentheils aus zwey Theilen, nämlich dem eisernen Theile, und dem hölzernen Block oder Fuße. Der eiserne Theil besteht aus dem Kopf, Rumpf und Fuße. Hiernächst giebt es auch verschiedene Arten der Ambosse, in Ansehung der Einrichtung. Einige heißen Ambosse schlechtweg, und sind oben breit, zum Ausschmieden und Strecken eines Stücks Metall, eingerichtet. Andere aber heißen Horn-Ambosse, welche eine oder zwey runde zugespitzte Arme, oder, wenn sie klein sind, wohl gar einen breiten Fuß haben, oben aber einen pyramidenartigen Keil vorstellen, und dazu dienen, ein Blech darauf rund zu schlagen. Wenn sie Arme haben, sehn sie wie ein lateinisches T aus. Wenn die Schmiede auf dem Amboß schmieden, so führt der eine, der das erhitzte Eisen in der linken Hand hat, in der rechten nur einen mäßigen Hammer, mit welchem er zeigt, wie die andern zuschlagen sollen. Im übrigen ist der Amboß auch selbst eine Waare der Schmiede, und zwar insonderheit

der Hammer-Schmiede, und der groben Eisen-Fabriken, die man Eisen-Werke und Hämmer nennt, welche nach dem Gewichte bezahlt wird, und oft 5, 10, 20, 30, 40 und mehr Reichsthaler, jedoch aber auch geringer, wenn er klein ist, als die nach der Hand verkauft werden, zu stehn kömmt.

In den Seestädten schmieden sich die Schlösser ihre Amboße selbst. Sie machen sich an einem abgesonderten Orte unter einem Schoppen neben einer Mauer ein offenes Feuer von Steinkohlen an, werfen eine Menge altes Eisen, etwa einen Viertel-Centner, hinein, und lassen diesen Klumpen stachelig zusammenbacken. Alsdann ergreifen sie das Eisen mit ihren Zangen, und schmieden es auf einem mit Sande bestreuten Klotze, indem man zwey Feuer zugleich erhält, und darin die Hälfte glühend macht, um beyde Hälften allmählig mit den Hämmern zusammen zu schweißen, bis der Klumpen die Form des Modells erlangt hat. Hierauf haut man an jeder Seite und am Boden des Amboßes mit viereckigen Stämpeln ein viereckiges Loch aus, um den Amboß vermittelst einer in Ketten hängenden hölzernen Stange, wenn er, wie sie reden, hitzig, d. i. genug erhitzt ist, zu heben, zu wenden, und aus dem Feuer auf den Klotz zu bringen, darauf er geschweißt wird. Die rechte Farbe, die das Eisen zum Schweißen jederzeit haben muß, ist wie die glühende Sonne. Wenn der Amboß seine völlige Größe erhalten, welche man ihm zu geben bestimmt hat, bindet man Stücke Stahl in einen eisernen Ring, erhitzt den Stahl, und schweißt ihn zu einem Ganzen zusammen, bis es eine Platte wird, welche man in einem Nebenfeuer erhitzt, indessen, daß der Amboß in dem großen Feuer durchglühen muß. Alsdann schweißt man erst mitten auf dem Amboße, und zuletzt an den Seiten der Oberfläche, den Stahl auf, bis man diese zugleich in ein völliges Geschick gebracht hat. Hierauf feilt man den Amboß glatt, hämmert ihn kalt,

und

und setzt ihn alsdann ins Kohlenfeuer ohne Blasen, zum Härten ein; indem man den Amboß mit einem Pulver von gebrannten Ochsenklauen bestreut, und so warm werden läßt, bis er roth wird. Hierauf hängt man den Amboß in Ketten auf, oder schiebt ihn auf einem eisernen Karren in einen Strohm, um ihn darin abzuhärten, und kalt werden zu lassen.

Amboß, (Falz-) siehe in F.

— — (Hau-) der Feilenhauer, siehe unter Feile.

Ambra, Amber, Ambra, Ambar, Ambara, Ambarum, Ambarus, Ambaron. Es giebt eine graue, weiße, schwarze, und gelbe Ambra.

Die graue Ambra, oder der graue Amber, Ambergrics, orientalischer Agtstein, L. Ambra gryſea, vera; Ambra odorata; Electrum opacum; Electrum opacum tenax *Linn.* Fr. Ambregris Ambre-grise, ist eine erdharzige (bituminöse) trockne, leichte, undurchsichtige, graue Substanz, welche, beym Verbrennen, einen für gewisse Personen lieblichen, für andere aber widerlichen, Geruch von sich giebt. Sie ist sehr hart. Man findet sie in Stücken von verschiedener Größe, auf verschiedenen Meeren schwimmend, oder auch an den Ufern des Meeres. Bisweilen trifft man Klumpen von 100 Pfund, und schwerer, an. Gemeiniglich sind dieselben rund, welches daher kömmt, weil sie beständig auf der offenbaren See oder an den Ufern herausgetrieben werden. Man findet deren viele auf den indianischen Meeren, unweit den moluckischen Inseln. Auch wird sie öfters an den afrikanischen Küsten und einigen andern Orten gesammelt. Die Einwohner der sambalischen Inseln suchen sie auf eine gar besondere Art. Sie spüren ihrem Geruche, so wie die Jagdhunde dem Wilde, nach. Nach Ungewittern laufen sie an die Ufer, und spüren die etwa daselbst befindliche Ambra am Geruche. Es giebt gewisse Vögel an dem Strande, welche nach der

grauen Ambra sehr lüstern sind, begierig darnach suchen, und sie verzehren.

Ob sich gleich diese Materie an verschiedenen Orten findet, so ist sie doch eine seltene und kostbare Spezerey. Die orientalischen Völker gebrauchen sie sehr stark. Die holländische Compagnie in Ostindien hatte dem Könige von Tydor ein Stück, welches 182 Pfund wog, abgekauft.

Unter der Menge gar verschiedener Meynungen, welche man von dem Ursprunge der grauen Ambra hat, will ich nur zwo, als die vornehmsten, anführen. Einige behaupten, daß die Ambra nichts anders, als Honig und Wachs, sey, welches die Bienen an den größten Klippen am Strande des indianischen Meeres zusammen trügen; diese Honigwaben lägen lange an der Sonne, würden von derselben geschmolzen, gekocht, und unter einander gemischt, daß sie also ihre vorige Gestalt verlören; endlich lösten sie sich selbst ab, oder würden von dem Winde herunter gerissen, oder auch von den Wellen herab geworfen, und fielen in das Meer, da sie denn von neuem durchgearbeitet, und von dem Meerwasser und Triebe der Wellen vollkommen zubereitet würden. Es wird auch diese Meynung durch mancherley Proben bestätigt. Denn erstlich versichern Einige, daß sie Ambra-Stücke gefischt hätten, welche zur Hälfte Ambra und zur Hälfte Wachs gewesen, weil es noch nicht völlig ausgekocht, und seine Vollkommenheit erhalten hätte. Zweytens wären in der Mitte großer Stücke Ambra, wenn sie aufgebrochen worden, Wachs und Honig befindlich gewesen, indem sie noch nicht zu ihrer gänzlichen Vollkommenheit gelangt wären. Drittens, wenn man die Ambra in Branntwein mit Weinstein (Spiritus vini tartarisatus) zergehen ließe, so finde man am Boden ein honigdickes Wesen. Ueberdies finde sich in gewissen Gegenden von Djoudi, in dem wüsten Arabien, eine Art großer Bienen, welche ihr Honig in der Erde baueten, und deren Wachs den Ambra-Geruch hätte.

Andere

Andere halten die Ambra für ein in der Erde auf dem Grunde des Meeres erzeugtes Erdpech (Bitumen.) Dieser Meynung nach rinnt es aus der Erde in das Meer, kömmt hernach unter den Meeresfluthen hervor, sezt sich an die Felsen an, und wird durch die Luft und das Meerwasser gehärtet, endlich aber stückweise abgerissen, und an die Ufer ausgeworfen. Man nimmt an, daß auf solche Art viel auf einmal gebildet werden könne, ungeachtet es anfänglich nur ein gar kleines Stück sey, woran sich andere Schichten allmählich anlegen, und die Größe, bald in die Runde, bald in die Länge, oder unter andern sehr unregelmäßigen Gestalten, vermehren. Während dieser Bildung muß nothwendig die Ambra beständig etwas weich seyn, da man inwendig in den Stücken öfters kleine Steinchen, Schnecken, Knochen, Schnäbel oder Klauen von Vögeln, Honigwaben, und andere dergleichen Dinge antrifft, welche auf keine andere Art hinein gekommen seyn können, als weil die Substanz der Ambra ziemlich lange weich und klebrig geblieben.

Die Ambra muß, wenn sie gut seyn soll, sehr rein, auswendig ganz grau, und inwendig mit kleinen gelben oder fast schwarzen Flecken bezeichnet, undurchsichtig, leicht, höckerig, etwas fett anzufühlen, jedoch trocken und ohne besondern Geschmack, seyn. Sie muß am Feuer leicht schmelzen, in den Händen wie Wachs weich werden, und alsdann lieblich und angenehm riechen. Wenn man mit einer heißen Nadel hinein sticht, muß sie einen fetten und wohlriechenden Saft von sich geben, und es muß nichts an der Nadel kleben bleiben.

Die Negern in Asien, an deren Küsten viel graue Ambra gefunden wird, machen gar keinen Gebrauch davon.

In Peru, im Gebiethe des großen Mogols, und in Arabien, macht man Confecturen davon, und gebraucht sie dabey an statt des Zuckers. In China, Japan und Tonquin versezt man die Gewürze damit, um dieselben

selben lieblicher zu machen, und das allzu starke Verfliegen ihres Geruchs zu verhindern.

* Die verschiedenen Meynungen, in Ansehung des Ursprungs der Ambra, übergehe ich hier, weil dieses mehr zur Naturgeschichte gehört. Ein Verzeichniß einiger zur Naturgeschichte und zum medicinischen Gebrauche der grauen Ambra gehörigen Schriften, habe ich einer Uebersetzung der Abhandlung des Herrn Hofrath von Francheville, von dem Ursprunge des grauen Ambers, im 47ten St. des Neuen Hamb. Magazins, Lpz. 1770, 8. S. 433—442, beygefügt.

Eine gute Ambra sieht inwendig ungleich und uneben aus, wenn sie zerbrochen wird; sticht man aber mit einem heißen Pfriemen oder einer heißen Nadel hinein, so klebt kein Harz an der Nadel, und sie riecht sehr angenehm; auch fließt sie leicht auf glühenden Kohlen, doch ohne starken Rauch; schmilzt man sie über dem Lichte in einem silbernen Löffel, so zerschmilzt sie auch ganz, wirft auch keine Blasen auf, sondern wird nur, der Farbe nach, brauner. Wenn man sie an das Licht hält, fängt sie alsobald Feuer, und brennt nach einander hell weg, wie ein Licht, bis fast nichts mehr übrig bleibt, da hingegen eine verfälschte Ambra allzeit etwas Kohlenartiges, und ziemlich viele Asche oder Erde zurück läßt. Endlich hat auch eine gute und frische Ambra gar keinen Geschmack.

Es giebt eine gemachte oder künstliche Ambra, und auch eine verfälschte. Die gemachte Ambra, Ambra factitia, bereitet man von Muskatennuß, Muskatenblumen, Zimmetrinden, Nägelein, Spieke, Bisam und Rosenwasser, und macht daraus eine Masse, wie Ambra. Sie wird an statt der natürlichen Ambra gebraucht, ist aber an Kraft geringer.

Die Ambra verfälscht man gemeiniglich mit einer Mischung von Paradiesholz, Storax, und zerflossenem Ladan-

Ladan-Harz, nebst etwas Bisam; oder sie nehmen auch die Benzoe, und versetzen sie mit etwas weißem Wachs, worunter sie noch den Staub von wurmstichigem Aeschenbaumholz, Bisam, Zibeth und Baummos mischen. Kämpfer schreibt in seinen Amœnitatibus exoticis: Die Verfälschungen gehen am leichtesten an mit einer Ambra, welche so eben von dem Ufer gesammelt werde, denn diese sey so weich als ein Teig: am bequemsten aber lassen sich hierzu die in ein zartes Pulver zerstoßenen Reiskörner gebrauchen, denn diese machen sie leicht, und schön bläulichweiß; dieser Betrug aber werde mit der Zeit von den Würmern entdeckt, als welche eine solche Ambra anfressen, welches der ächten nicht leicht wiederfahre. Andere Verfälschungen bewerkstelligen sie durch die kurz vorher angezeigte Vermischung; und gleichwie sich jene Vermischung, so lange die Ambra nicht alt ist, schwer entdecken lasse, also könne man die leztere ohne große Mühe durch das Gefühl, an der Farbe, ja bloß an dem Geruch, erkennen. Die beste Probe sey: wenn man etliche Körner auf ein glühend Blech lege, denn also werde der Geruch bald den Betrug verrathen, und die sehr wenige zurück gebliebene Asche die Güte der Ambra rechtfertigen. Also machen die orientalischen Völker über dem Gangesfluß diesen Versuch auf einer dünnen, ovalen, goldenen Münze, die sie Koobang nennen, und stets bey der Hand haben. Sie lezen dieselbe mit etwas geschabter Ambra auf glühende Kohlen, und erwarten alsdann, wie sie sich über diesem Feuer verhalte. Sonst halten die Chineser diejenige für die beste Ambra, welche, wenn man etwas davon in heiß Wasser hinein schabt, und dieses alsdann zudeckt, weit mehr aus einander geht, und ganz dünn zerfließt. Sie stellen öfters in Gesellschaften diesen Versuch, zum Zeitvertreib, in den gewöhnlichen Theeschalen an.

Diejenige Amber, welche man in den Gedärmen der Wallfische findet, hält man für eine der schlechtesten Gattungen,

tungen, und glaubt, daß ihre Kraft in denselben sehr geschwächt werde. Man fängt diese besondere Gattung von Wallfischen, welche sie dort Mokos nennen, um Japan herum; sie sind nicht mehr, als drey, höchstens vier, völlige Ellen lang; in diesen findet man gar oft Ambra; und zwar läßt sich bald errathen, ob man etwas davon zu hoffen habe; denn, wenn dem also ist, so trifft man bey der ersten Oeffnung des Eingeweides eine klumpichte und kalkähnliche Materie an. Man hat diese Gattung von Ambra sehr häufig in Japan, theils von dem Ausnehmen dieser Eingeweide der Wallfische, theils von der Oberfläche der See, gesammelt, wenn sie die Wall-Fische mit dem Unrathe von sich gegeben haben; daher die Japaneser die Ambra nach der gemeinen Redensart Kusura no fuu, d. i. Wallfisch-Koth nennen. Die Südersee wirft manchmal große Stücke einer fremden Fettigkeit aus, welche, dem äußern Ansehen nach, der Ambra ziemlich gleich kömmt, und leicht dafür angesehen werden kann; sie ist aber weiß, schwammicht, schmierig, wie ein verdorbener Speck, und eigentlich eine Art eines wahren Wallrathes.

Die graue Ambra führt viel starken Schwefel und etwas flüchtiges Salz bey sich; hat daher eine erwärmende, stärkende und erquickende Kraft, deswegen man sie zu Haupt- und Herz-Stärkungen, so wohl äußerlich in Ambra-Aepfeln, Räucher-Kerzen, als auch innerlich, entweder allein, oder in einer Essenz, Kügelchen, u. d. gl. gebraucht. Man macht auch wohlriechende Küssen, Handschuhe, Haarpulver, u. s. w. davon, wiewohl hiezu die schwarze dienlicher ist. Sie macht munter und fröhlich, mehrt den Samen, widersteht dem Gifte, erhält ein gesundes und langes Leben, reinigt die Brust, bewahrt das Gedächtniß, und ist den lahmen Gliedern heilsam. Die Dosis in Substanz ist von einem halben bis vier Gran. Aeußerlich wird sie in Ohnmachten gebraucht, entweder daran zu riechen, oder den Patienten

damit

damit zu räuchern. Der Rauch von Ambra und gebranntem Hirschhorn, den mit der fallenden Sucht Behafteten in den Mund gelassen, macht, daß sie sich wieder erholen. Zärtliche Personen, als: Gelehrte und mit Mutterbeschwerungen behaftete Frauenzimmer, können den Geruch nicht vertragen; jedoch rathen einige Aerzte, daß man sie von unten auf damit räuchere, hingegen ihnen an die Nase Teufelsdreck (Asa fœtida) halten solle. Ueberhaupt darf man nicht allzu viel Ambra, weder inn- noch äußerlich, gebrauchen, weil der Ueberfluß taumelnd machen kann. Es finden sich hiernächst so viel Präparate von der Ambra, und Compositionen, wovon dieselbe ein Ingrediens ist, daß sie nicht alle erzählt werden können. Nur einiger zu gedenken, so ist die Essenz bekannt, welche zu 2, 5 bis 10 Tropfen in Wein genommen wird; ferner Species und Confectio Diambræ, Alkermes Ambrata, Ambra essentificata; imgleichen die Medicina principum, oder Ambra vitæ, welche sämtlich die Lebensgeister erfrischen und erquicken.

Die Lebens-Ambra wird auf folgende Art bereitet. Man wirft in ein enges, aber starkes Glas, welches einen sehr langen Hals hat, 3 Quent graue Ambra, 1 Quent Bisam, und 2 Quent Zucker-Candi; hierzu nimmt man 4 Unzen weiße Ambra, macht alles wohl zu Pulver, und gießt darüber ungefähr ein Pfund recht feurigen Spiritus oder ätherisches Oehl aus Wachholderbeeren. Hierzu macht man ein besonders Gefäß zurecht, welches auch einen sehr langen Hals hat. Nachdem die Fugen wohl verstopft worden, läßt man die Materie in einem warmen Bade oder in Pferdekoth bis zu ihrer völligen Auflösung digeriren, welches nach Verlauf von 4 bis 5 Tagen geschieht. Alsdann seihet man es durch weiße, dünne und in Weingeist eingetauchte Leinwand; hernach thut man den Liquor in das enge Glas, und vermischt damit 4 Unzen ächten weißen sehr reinen Balsam. Sodann macht man noch das

Neben-

Nebengefäß zurecht, und läßt die Materie 4 bis 5 Tage lang circuliren, um sie wohl zu vermischen; nach deren Verlauf thut man diesen kostbaren Liquor in eine gläserne Flasche, um sich desselben im Nothfalle zu bedienen. Er reinigt die Masse des Geblütes, die Leber, und die Geschwüre, stärkt die Nerven, widersteht der fallenden Sucht, treibt das Gift durch die Transspiration weg, hält das Blut-Auswerfen an, reinigt die Nieren und die Blase, stärkt sie, lockt die monatliche Reinigung hervor, hebt den weißen Fluß, hindert die Ohnmachten, und erfrischt das Herz und das Gehirn. Endlich kann man sagen, daß dieser Liquor der wahre Lebens-Balsam ist. Man thut 8 bis 10 Tropfen davon in eine Brühe, und 2 Stunden hernach muß man, wie gewöhnlich, Nahrung zu sich nehmen. Die Lebens-Ambra, welche mit gleichen Theilen von Rautenöhl vermischt wird, stärkt die Augen, macht sie hell, und heilt die meisten ihrer Krankheiten; man reibt bloß den Rand und das Obere der Augenlieder, ehe man sich zu Bette legt. Wenn man es mit Rautenöhl in die Ohren legt, so zerstreut es das Sausen, und bringt das Gehör, so gar wenn es verloren ist, wieder. Allein, oder mit Leinöhl vermischt, hebt es den Schmerz und die Geschwulst der Mastdarm-Zacken, wenn man sie mit diesem Liquor streicht, und Baumwolle nebst Leinwand darauf legt. Wenn man einige Tropfen davon in Pomade thut, so erhält sie die Frische und Zartheit der Farbe.

Die flüssige Ambra, weiche Amber, Liquidamber, weißer flüssiger Storax, L. Ambra liquida, Liquidambar, Liquidambra, Fr. Ambre liquide, Baume Liquidambar, ist keine wahrhafte Ambra, sondern eine dicke, schmierige, öhlige oder harzige, gelbrothe Flüssigkeit, welche aus der eingeschnittenen Rinde eines mexikanischen Baums hervor trieft und ausquillt, welcher von den Indianern Ococol, oder Ocolcol, vom Hernandez Xochiocotzo-Quahuitl, von Ray Styrax folio

folio Aceris, von Plukenet Liquidambari arbor sive Styracifera Aceris folio, von Breyne Platanus Virginiana Styracem fundens, seu Styrax arbor Virginiana Aceris folio, genannt wird. Sie ist etwas dünner, als ein Terpenthin, der Farbe nach gelb und dunkelröthlich, von Geschmack scharf und gewürzartig, nach dem Geruche wie weicher Storax. Wenn dieses Harz oder Oehl noch frisch und flüssig ist, so heißt es Huile de Liquidambar; ist es aber schon etwas alt und zäh, so nennt man es Baume Liquidambar.

Dieses harzige Oehl, oder öhligte Harz, welches zu uns in kleinen Fäßchen aus Ostindien oder Neu-Spanien gebracht wird, hat eine Kraft zu erwärmen, zu erweichen, zu zertheilen, zu lindern, und zu heilen. Man gebraucht es meistens in harten Geschwulsten und Beulen. Es heilt auch frische Wunden, stärkt die Nerven, und lindert die Schmerzen der Glieder. Wenn man es mit Tabak vermischt, so stärkt es das Haupt, vertreibt die Catarrhen, befördert den Schlaf, und lindert die von Kälte herrührenden Kopfschmerzen. Bisweilen substituirt man ihm das Johannis- oder Kamillen-Oehl. Die Indianer kochen auch die Aestchen und Rinde von diesem Baum in Wasser, sammeln die oben schwimmende Fettigkeit, und verkaufen sie unter dem Namen des Oehls. Der Baum ist groß und wohl gewachsen, und breitet sich in viele Aeste aus. Seine Blätter sind dem Epheu gleich, seine Rinde aber ist dick und aschfarbig.

Die gelbe Ambra, L. Ambra citrina oder fulva, siehe Bernstein.

Die rothe Ambra, ist etwas fett anzugreifen, kömmt aus der Insel Ceylon, und soll die beste unter allen seyn.

Die schwarze Ambra, nennt man nicht nur den schwarzen Bernstein, oder Gagath, sondern auch den wahren Fisch-Amber, Ambergris, den eine gewisse Art von Wallfischen auswirft. Sie sieht meistens ganz schwarz aus, und hat auch mehrentheils einen widrigen

thieriſchen Geruch. Sie kömmt aus Oſten, nämlich von den barbatiſchen Küſten und Indien. Sie iſt geringer, und mehrentheils verfälſcht, oder durch Kunſt zubereitet. Wiewohl andere behaupten, daß ſie zwar natürlich, aber entweder unvollkommen ſey, und die gehörige Reife noch nicht erlangt habe, oder von einem Thiere verſchlungen, und aus deſſen Leibe wieder hervor gezogen worden. Wie denn nicht nur die Fiſche ſie begierig verſchlingen, ſondern auch die Vögel und andere Thiere, wenn ſie an das Ufer angeworfen worden, ihr nachgehn, ſonderlich die Füchſe, die ſie zwar freſſen, aber nicht verdauen, ſondern unverdaut wieder ausſpeyn; daher ihr auch die Kaufleute den Namen gefüchſete oder Fuchs-Amber, Fr. Ambre renardé, gegeben haben.

Die weiße Ambra, Ambra alba oder Ambar Poet, iſt von der rechten oder grauen nicht nur der Farbe nach unterſchieden, ſondern auch unreif, oder gemeiniglich mit Gyps vermiſcht, und um ein großes Theil ſchwächer, und wird daher nicht geachtet. Jedoch giebt es auch wirklich eine gute weiße Ambra, die beynahe wie Kreide ausſieht, und die man manchmal mitten in der grauen Ambra antrifft. Sonſt verſteht man auch den Wallrath (Sperma Ceti) darunter.

Ambra dulcis, Marum verum, Amberkraut; ſiehe Maſtixkraut.

Ambra-Birn, ſiehe Th. V, S. 421.

Ambrette, Ambrette ſauvage, Fleur du grand Seigneur; ſiehe Flocken-Blume.

Ambrette, Grain de Muſc, Biſamkörner, Abelmoſch; ſiehe Ketmia.

Ambrette d'été, Ambrette de Bourgueil, Ambrette ſans épine; Ambrette d'hyver, Ambrette griſe, Arten von Birnen; ſiehe unter Birn.

Ambroiſie vulgaire, Lat. Botrys Ambroſioides; ſiehe Trauben-Kraut.

Ambrosia, Fr. Ambroſie, D. Ambroſia, Ambroſien-Kraut, Götterkraut, Götterſpeiſe, kleines Traubenkraut. Sie trägt männliche und weibliche Blüthen an der nämlichen Pflanze. Die männliche Blüthe iſt aus verſchiedenen kleinen Blümchen zuſammen geſetzt, die in einem gemeinſchaftlichen einblätterigen Kelche beyſammen ſind, welcher flach iſt, und die Länge der kleinen Blümchen hat. Ein jedes Blümchen beſteht aus einem einzigen trichterförmigen, und am Rande in fünf Theile zerſchnittenen Blatte. In der Mitte ſtehn fünf kleine Staubfäden, welche oben ſpitzige gerade ſtehende Kölbchen haben. Die weiblichen kleinen Blümchen ſtehn unter der männlichen, an der nämlichen Aehre. Sie haben einen einblätterigen, ſpitzigen und bleibenden Kelch. Sie haben keine Blumenblätter, ſondern, ein unten auf dem Grunde des Kelchs befindlicher ovaler Eyerſtock unterſtützt einen zarten Griffel, welcher mit zwo haarigen Narben gekrönt iſt. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine ovale harte Capſel, mit einer einzigen Zelle, die mit den ſpitzigen Abſchnitten des Kelchs gekrönt iſt, und einen einzigen rundlichen Samen in ſich ſchließt.

Die See-Ambroſia, Ambroſia maritima *C. B.* wächſt in Capadocien ꝛc. an dem Ufer des Meeres wild; ſie wird ungefähr drittehalb Schuh hoch, und treibt verſchiedene Zweige, die mit Blättern beſetzt ſind, welche in viele Theile abgetheilt ſind, und einen ſtarken Geruch von ſich geben, wenn ſie mit dem Finger gerieben werden. Es iſt dieſes eine jährliche Pflanze, welche in England ihren Samen ſelten zur Reife bringt, wofern die Pflanzen nicht ſehr zeitig im Frühlinge gezogen werden. Man muß daher den Samen im Herbſte in eine warme Rabatte ausſäen, und wenn alsdann die Pflanzen im Frühlinge zum Vorſchein kommen, muß man ſie in eine andere warme Rabatte verſetzen, wo ſie einen magern Boden finden. Denn, wenn dieſe Pflanzen in ein gutes fettes Land geſetzt werden, haben ſie ein ſehr ſtar-

kes Wachsthum, und blühn erst ganz spät im Jahre. Die beste Methode demnach, guten Samen zu ziehen, ist, wenn man einige von diesen Pflanzen in Kalkschutt setzt, um ihr überflüssiges Wachsthum zu verhindern; denn dadurch werden sie genöthigt, frühzeitig zu blühen, und folglich auch reifen Samen zu bringen.

Die Ambrosia maritima, foliis Artemisiæ inodoris elatior, H. L. 32, wächst auf den amerikanischen Inseln, imgleichen in Carolina und Virginien wild. Diese Sorte wird über drey Schuh hoch, und theilt sich in verschiedene Zweige, die mit gefiederten Blättern, in Gestalt der Blätter des Beyfußes, besetzt sind. Am Ende eines jeden Zweigs kommen lockere Blumenähren zum Vorschein, welche aus einer langen Aehre in der Mitte, und aus drey bis vier kürzern Seitenähren zusammen gesetzt ist. Es ist dieses eine jährliche Pflanze, und kann durch die Sprößlinge oder aus dem Samen gezogen werden. Wenn die erste Art erwählt wird, muß man sie in einem Sommermonate in eine schattige Rabatte pflanzen, und fleißig begießen. In vier bis fünf Wochen werden sie schon gute Wurzeln haben, deswegen muß man sie heraus nehmen, und in einen Topf setzen. Denn wenn sie länger in dem vollen Boden gelassen werden, wachsen sie sehr stark, und wenn sie alsdann erst versetzt werden, so erholen sie sich nach dem Verpflanzen weit schwerer wieder, als diejenigen, welche zeitiger versetzt worden sind. Diese Pflanzen sind sehr dauerhaft, folglich kann man sie auch den Sommer über in freye Luft setzen; und wenn sie im Winter in einer gemeinen Witterung zu den Myrthenbäumen und andern dauerhaften ausländischen Gewächsen gesetzt werden, kann man sie verschiedene Jahre lang erhalten. In mäßigen Wintern halten die Wurzeln, auch in einer warmen Rabatte, in dem vollen Boden ohne Bedeckung aus; der starke Frost aber tödtet sie. Der Same dieser Pflanze geht selten in eben dem Jahre auf, wenn

man

man ihn im Frühlinge aussäet. Derjenige aber, der im Herbste ausgefallen ist, geht im folgenden Jahre auf; und eben das geschieht auch, wenn man den Samen im Herbste ordentlich aussäet.

✡ Der Name Ambrosia kömmt aus dem Griechischen, vom α privativo, und dem Worte βροτὸς, sterblich, weil die Poeten gedichtet, daß solche die Götter-Speise sey. Man zieht dieses Gewächs auch bey uns, hin und wieder in Gärten, und es riecht sehr lieblich, schmeckt etwas bitter, aber angenehm und gewürzhaft. Es führt ein kräftiges Oehl und ein wenig Salz und Feuchtigkeit bey sich, erfrischt das Herz und Gehirn, zertheilt und vertreibt die Flüsse, stärkt, und wird innerlich und äußerlich gebraucht.

Ambrosin = Mandeln, ist die beste Sorte der süßen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden; siehe unter Amygdalus.

Ambusta, Ambustio; siehe **Brand**, **Brandschade**.

Ameise, Ameyß, Omeyß, Miere, L. Formica, Fr. Fourmi, ist ein kleines und sehr gemeines Ungeziefer. Es giebt graue, schwarze, rothe, und andere von einer dunkeln Farbe. Die Ameisen haben schwarze Augen, zwey Zähne im Maule, und zwey Hörner auf dem Kopfe. Ihr Körper ist durch zwölf Ringe oder Einkerbungen abgetheilt. Sie haben sechs Füße, welche haarig, und am äußersten Ende mit zwey Zängchen oder Nägeln versehen sind.

Die Körner, welche den Anfällen von Ameisen am meisten unterworfen sind, sind diejenigen, welche eine dünne Rinde und einen angenehmen Geruch haben. Sie lieben z. B. das Getreide, vornämlich das von der kleinern Gattung, wovon zum Theil die Ursache ist, daß sie dasselbe leichter fort bringen. Man glaubt, daß sie die beste Gerste anfallen, wenn dieselbe in der Erde weich zu werden anfängt, und auskeimen will. Aus dem Reiß machen sich die Ameisen nicht viel, und aus Hülsenfrüch-

ten gar nichts, vermuthlich, weil deren Haut zu hart ist, und das Mehl allemal etwas Bitteres an sich hat.

Sie fallen nicht nur die Bäume, Blumenstöcke, saftige und zuckersüße Früchte, sondern auch die Bienenstöcke, an, so daß die Bienen ihnen Platz machen müssen.

Die Ameisen-Stiche werden, eben so wie die Bienen- oder Mücken-Stiche, durch Reiben der Geschwulst mit Baumöhl tractirt.

Die Ameisen sind eine sehr gute Nahrung für Fasanen, Repphühner, Nachtigallen ꝛc.

Der beträchtliche Schade, welchen sie anrichten, veranlaßt öfters, daß man auf Mittel, dieselben auszurotten, bedacht ist.

* Das Wort Ameise, oder Omeyß, haben viele von Ohn und Muße hergeleitet, weil sie immer ohne Muße ist und allzeit arbeitet. Andere aber behaupten, es komme von Anbeißen. **Pictorius**, in seinem Lexicon, nennt sie ausdrücklich Ambeiß, und setzt hinzu, daß Formicatio eine bissige Räude sey, welche wie Ambeißen (Formico) beiße. Also daß man hierin absonderlich auf die kleinen gelben Ameisen gesehen zu haben scheint; denn ob gleich alle Arten der Ameisen ein Gebiß als eine Zange haben, und empfindlich beißen können, so thun es doch die gelben vor andern, und lassen im Beißen oder Stechen zugleich einen Saft in die gebissene Haut, welcher schmerzlich juckt. Daher sie auch an vielen Orten Seich-Ameisen, Seich-Aemsen, oder Piß-Mieren genannt werden. Das Wort Miere ist niedersächsisch, und kömmt von μύρω, mordeo μυρέω, pungo, davon Μύρμηξ. Das lateinische Wort Formica kömmt à ferendis micis her, weil sie ihre Victualien fleißig, den Sommer hindurch, Tag und Nacht, eintragen.

Es giebt davon verschiedene Arten. 1) Die Wald-Ameise, Pferd- oder Roß-Ameise, L. Formica maxima,

ma, Hippomyrmex. *Raj.* Man findet selten, daß diese einen gewissen Staat zusammen eingerichtet haben, aber wohl, daß sie zu Zeiten hier und da allein laufen; doch müssen diese wohl eben so, wie die andern, ihr Gebäude haben, da Linnäus bemerkt hat, daß sich diese Ameisen einst in ein Haus unter den Dielen einen Weg hinauf und in ein Gefäß gemacht haben, aus welchem sie darin verwahrten Zucker täglich wegschleppten, und mit Noth davon abgehalten werden konnten. Diese stechen nicht. 2) Seich-Ameise, Formica media rubra, *Raj.* wird diejenige genannt, welche ihre große Haufen in Gehölzen von Gestrüde und Körnern baut, und allzeit fertig ist, sich mit dem Stachel zu rächen, obwohl ihr Stich weniger schädlich ist, da sie gleichsam ein Wasser nach sich läßt; daher der gemeine Mann glaubt, sie bepisse ihren Feind. Diese sind diejenigen, welche ihre breite, tiefe und ausgearbeitete Landstraßen von ihrer Wohnung zu verschiedenen, oft weit genug entlegenen Kornfeldern machen, nicht sowohl vermittelst ihrer Schwere, als ihres beständigen Kriechens; diese sind es, aus deren Aufenthalt ein so vortrefflicher saurer und erfrischender Geruch aufsteigt, wenn man in ihre Haufen stößt, und die Hand darüber hält. Diese geben den angenehmsten säuerlichen Geschmack, wenn man sie käuet, und werden daher allein in der Arzneykunst gebraucht. Diese sind es, die Harz von Wachholdern zusammentragen, besonders, wenn die Ameisenhaufen alt und zwischen solchen Gebüschen gelegen sind. 3) Schwarze Ameisen, Formica media nigro colore splendens, *Raj.* Sie sind etwas kleiner, als die vorigen, bauen meist unter der Erde, daß ihr Aufenthalt, der aus Sande besteht, mit Gras bedeckt ist, und also verschiedene Rasenhaufen davon entstehen. Sie tragen Gestrüde ein, und sind den Gärtnern am meisten verhaßt, da sie zugleich die Erde aufgraben, sich Gänge öffnen, und sich beständig auf den

Bäumen aufhalten. Sie stechen oder schaden nicht, wenn man sie beunruhigt. 4) Kleine rothe Ameisen, Formica minima rubra, *Raj.* Diese sind etwas kleiner, als die vorigen, und röther, als einige von ihnen. Sie bauen, wie die schwarzen Ameisen, in die Erde, verursachen Rasenhaufen, die allein aus hartem Sande bestehn, und sobald man sie beunruhigt, suchen sie sich mit ihrem kleinen Stachel zu rächen, der ein noch empfindlicheres Brennen verursacht, als wenn man sich mit Nesseln gebrannt hätte. 5) Kleine schwarzbraune Ameisen, Formica minor ex fusco nigricans, *Raj.* Diese sind unter allen die kleinsten, den schwarzen ähnlich, aber nicht halb so groß, bauen, wie jene beyde, in die Erde, und stechen nicht sonderlich. Außer diesen hat Hoppe, in Gera, nach dem Berichte des 25. St. der physikal. Belust. Berl. 1755, 8. S. 1087, noch eine Art angetroffen, welche wohl dreymal so groß ist, als die Roß-Ameise, doch nicht häufig beysammen, sondern einzeln zerstreut. Er hat dieselben an Felsen gefunden, welche mit dickem Mose bewachsen gewesen, worunter sie sich aufgehalten.

Von den kleinen gelben und rothen Garten- und Wiesen-Ameisen bildet sich der gemeine Mann auf dem Lande ein, sie wüchsen davon, wenn Brodkrumen in einen Topf Honig kämen. Denn auf dem Lande, wo dieses Insect häufig ist, kommen sie auch leicht in der Bauern Wohnungen; und findet eine dieses Futter, so folgen die andern alle nach, und leeren also öfters ganze Töpfe Honig aus, weil er ihnen eine angenehme Speise ist.

Wir mögen uns glücklich schätzen, daß es dem Schöpfer gefallen hat, uns nur diese kleinen Ameisen, die uns doch noch beleidigen, zuzutheilen, und uns mit den großen westindischen zu verschonen, mit welchen Surinam, Brasilien, und ganz Amerika zwischen den Wendezirkeln erfüllt ist. In Asien und Afrika findet sich in verschiedenen Gegenden eine Art Ameisen, die, wegen des besondern

sondern Baues ihrer Wohnungen, ihrer Art zu ziehen, und wegen des großen Schadens, welchen sie anrichten, merkwürdig sind. In Afrika, an dem Flusse Gambra, werden sie Bugabugs, auf der Insel Ceylon Vacos, und in Japan do Toos, d. i. die Bohrer, genannt.

Sie sind von mittelmäßiger Größe, an der Gambra jedoch so dick als ein Gerstenkorn. Der Leib ist ganz weiß, der Kopf und die Brust aber roth, oder vielmehr braun. Sie haben große Schneidezähne, und sind sehr lebhaft und schnell. Sie bauen runde und oben zugespitzte Haufen, wie ein Kegel, welche unten 14 bis 15 Fuß in der Rundung haben, und 8 bis 12 Fuß hoch sind, daß sie in der Ferne wie Hütten aussehen. Sie haben nur Einen Eingang, etwa ein Drittel der Höhe; ihr Weg geht gewunden hinauf. Auswendig sind diese Haufen so glatt und wohl geleimt, als wenn sie mit Gyps überzogen wären, und dabey so stark und fest, daß es Mühe kostet, durchzubrechen. Inwendig bestehn sie aus Gewölben oder Bögen und Abtheilungen, davon einige voll Vorrath, andere voll Unreinigkeiten, und andere zu Wohnungen angerichtet sind. Brüe ließ eine Handvoll Reis bey einem von diesen Haufen hinwerfen. Ob nun gleich, als dieses geschah, nicht eine einzige zu sehen war, so kam doch in einem Augenblicke eine Legion heraus, welche den Schatz in ihre Vorrathgewölber führte, ohne ein Korn zurück zu lassen, und wieder verschwand, sobald nichts mehr wegzutragen war. Die Sonne ist ihnen zuwider, und tödtet sie, wenn sie derselben lange ausgesetzt sind. Sie verbergen sich daher sorgfältig vor derselben, arbeiten und ziehen nur des Nachts, und machen sich, welches das Sonderbarste an ihnen ist, allezeit einen bedeckten Gang, wie ein Gewölbe. Sie arbeiten an demselben sehr schnell, und machen in zwölf Stunden diese Röhre, in der sie reisen, 8 bis 9 Ellen lang, und setzen dieselbe auch sogar fort, wenn sie an einer Mauer hinauf ziehen. Wenn dieses Gewölbe, welches sie von Erde

verfertigen, an einem Orte bricht, so kehren sie insgesamt wieder zurück, ihre Gebäude zu ergänzen, und setzen hernach ihren Zug fort. Sie unterlassen diesen Bau auch nicht, wenn sie in ein Haus gekommen sind, und fressen sich durch das Holz einen Weg. Als Kämpfer sich einst spät zu Bette gelegt hatte, bemerkte er den folgenden Morgen auf seinem Tische Spuren von ihrem gewöhnlichen hohlen Auswurfe oder Gewölbe. Als er genau nachsah, fand er ein Loch, darein man den kleinen Finger stecken konnte, und das sie innerhalb etlichen Stunden in einem Fuße des Tisches bey dem Heraufsteigen ausgefressen hatten. Ein anderes gieng quer durch das Tischblatt, und das dritte mitten durch einen andern Fuß des Tisches herab, wodurch sie ihren Abzug genommen hatten. Sie sind überaus gefräßig, und lassen nichts, als Steine und Metall, verschont. Sie fressen Stroh von den Dächern, und so gar das Holz von den Häusern, wenn ihnen nicht gesteuert wird. Vornämlich sind sie den wollenen Zeugen gefährlich; wenn sie in ein Kaufmanns-Gewölbe gerathen, so richten sie in einer Nacht einen entsetzlichen Schaden an. Wenn sie in eine hölzerne Kiste eindringen, machen sie so viel Löcher hinein, als wenn sie mit Schrot durchschossen wäre. Das Sonderbarste dabey ist, daß, wenn sie auch in eine leere Kiste kommen, sie das Innerste ganz ausfressen, allemal aber auswendig eine Schale übrig lassen. In den Gegenden, wo sie sich aufhalten, darf man es nicht wagen, das Geringste an einem Orte zu lassen, der nicht bewohnt ist. Man hat kein anderes Mittel, Sachen vor ihnen zu bewahren, als daß man sie mit Salz bestreut, oder auf stark mit Theer beschmierte Füße, oder die vier Füße der Tische, Betten, u. d. gl. in Becken voll Wasser, setzt. So gar lebendige Thiere sind vor ihrer Gefräßigkeit nicht sicher, zumal wenn sie lahm, krank oder angebunden sind, daß sie nicht entfliehen können. Es ist nichts Seltenes, daß man Morgens junge Hühner, wohl auch

Schafe,

Schafe, man sagt so gar Kühe, von ihnen skeletisirt findet. Selbst die hurtigen Ratzen sollen ihnen manchmal zur Beute werden. So schwer dieses zu glauben ist, so gewiß ist es, daß viel kleine Feinde oft mächtiger, als ein starker, sind. Vielleicht geschieht es dadurch, daß sie bey einem Angriffe von Ameisen, sich, anstatt zu fliehen, nur bemühen, ihre Feinde von sich zu schaffen, und dabey von der Menge überwältigt werden. Denn es ist so schwer, sie von einem Orte wegzubringen, wo sie angefallen sind, daß so gar die Menschen, wenn sie im Schlafe von ihnen überzogen werden, sich mit der Flucht retten müssen. Es müssen daher die Einwohner solcher Gegenden immer auf ihrer Hut seyn, und wenn sie ihre Annäherung, welche sich durch den gewölbten Gang merken läßt, wahrnehmen, schleunig auf ihre Zerstörung bedacht seyn, da man zumal oft eher, als man vermuthet, diesen angerichteten Schaden siehet. Diese Ameisen sind in beständigem Kriege mit den andern; und wo sie Besitz genommen haben, können keine andere erscheinen, ohne gezüchtigt zu werden. Sie vermehren sich entsetzlich, sterben aber auch haufenweise. Denn diejenigen, welche Flügel bekommen, fliegen in so großen Haufen fort, daß man kaum den Himmel sehen kann; und indem sie sich zu einer solchen Höhe erheben, daß man sie aus dem Gesichte verliert, hören sie nicht eher auf, zu fliegen, als bis sie abgemattet, und wohl gar todt, niederfallen, da sie denn den Vögeln zum Raube werden. Vornämlich sind die Hühner sehr lüstern nach ihnen. Auf der Insel Ceylon ist eine Art großer schwarzer Ameisen, die unter der Erde leben, und sich, fast wie die Kaninchen, Löcher machen. Die Felder sind mit diesen Löchern dermaßen angefüllt, daß das Vieh beständig in Gefahr ist, sich die Beine zu zerbrechen. Auf eben dieser Insel, wie auch in Siam, giebt es eine Art großer rother Ameisen, welche ihre Nester auf den Zweigen großer Bäume haben. Sie machen sie

an das Ende der Aeste, in den Blättern, die sie zusammen nehmen. Sie sind wohl verschlossen, und gegen den Regen verwahrt, und haben die Größe eines Menschen-Kopfes. Man sieht oft auf einem einzigen Baume viele solcher Nester, und die Furcht vor tausend gefährlichen Stichen macht, daß niemand hinauf zu steigen wagt.

In Amerika ist eine Art kleiner gelber Ameisen, die ebenfalls ihre Nester auf die Bäume bauen, aber mit dem Unterschiede, daß dieselben zwischen den Aesten am Stamme stehen, und so groß als ein Faß von einer Tonne sind. An gewissen Orten in Brasilien wimmelt das Land von Ameisen, daß man ihnen, die Türkisch-Korn- und Manioc-Felder zu bewahren, zu fressen auf die Wege setzen muß. Markgrav und Piso sagen, Brasilien würde ein Kornland für ganz Europa seyn, wenn ein Mittel zu erfinden wäre, den Ameisen, ehe sie den gesäeten Samen aus dem Felde, und den reifen aus den Kornähren holten, zuvor zu kommen. Ihr Stich ist sehr empfindlich, und würde noch schädlicher seyn, wenn nicht ein Pflaster aus ihnen gemacht würde, das den Stich, wie das Scorpionöhl die Verletzung des Scorpions, heilte. Die Frau Merianin beschreibt, wie artig sie Brücken zwischen den Aesten der Bäume machen, daß die andern bald überkommen können; welches auf die Art geschieht, daß einige Stücke von einander abbeißen, und wie eine Kette zusammen hängen, da denn die andern hinübergehen. Einige Reisebeschreiber erzählen, daß es zu Paramaribo, einer holländischen Pflanzstadt in Surinam, Ameisen gebe, welche die Portugiesen Besuch-Ameisen, Fourmis de visite, nennen. Wenn man sie kommen sieht, macht man alle Kasten und Schränke auf, die in den Häusern sind; sie gehen hinein, und rotten die Ratzen, Mäuse, Kakerlacks und alle andere schädliche Thiere, aus; man sähe sie gern alle Monate kommen; allein, sie bleiben manchmal ganze drey Jahre weg, ohne daß sie sich sehen lassen.

lassen. Herr D. **Bartsch**, ordentlicher Medicus bey den holländischen Provinzen in Amerika, beschreibt, in einem seiner Briefe an Herrn v. **Linné**, die Noth, die ihm die Ameisen in Surinam gemacht haben, wie er sich vor solchen nicht retten können, wie sie ihm Kräuter und Blätter, die er in seine Kräutersammlung auflegen wollen, weggetragen, wie sie ihm gewisse Samen entführt, andere aber unberührt gelassen. Gegen dieselben hat der Schöpfer in diese Länder einen Ameisenfresser, Myrmecophaga, Tamandua, Myrhnion, gesetzt, welcher allein von diesen großen Ameisen leben muß, und seine lange wurmförmige Zunge in die Ameisenhaufen steckt und einzieht, wenn sie mit Ameisen bedeckt ist. Siehe den nächstfolgenden Artikel.

Daß sich geflügelte Ameisen auch in Europa sehen lassen, ersieht man aus einem Schreiben d. d. Beuchlitz, v. 8. October 1763. in **Schrebers** neuer Cameralschr. I. Th. S. 218. Man ward daselbst im September eine dunkle Wolke gewahr. Man sah, daß sie sich aus einander that, bald aber wieder zusammen zog. Da sie sich aus der Höhe herabließ, und der Erde näherte, standen die Leute in Furcht wegen eines Wolkenbruchs und Ueberschwemmung der Felder; man erfuhr aber bald hernach, als sie herunter war, daß es ein Heer geflügelter Ameisen gewesen, die sich in erstaunlicher Menge auf dasiger Flur niedergelassen hatten, und auf der Erde crepirten. Sie sahen schwarz aus, und fraßen einander selber auf; ja die dortigen ungeflügelten Ameisen fielen sie begierig an. Gleich darauf brach die Viehseuche daselbst aus.

Leeuwenhoek hat, vermittelst der Vergrößerungsgläser, viele Entdeckungen in Ansehung der Ameisen gemacht. Er erklärt die Zeugung dieses Insects, und verbessert eine Menge von Irrthümern, die man davon hat. Er widerlegt hauptsächlich denjenigen, welcher der vornehmste ist, und woraus die andern nur folgen, nämlich,

lich, daß die Ameise ganz in ihrem Ey gebildet werde. Er zeigt vielmehr, daß das, was man für ein Ameisen-Ey hält, und was die Ameise von einer Seite zur andern trägt, wenn man ihre Haufen umrührt, ihre Jungen seyen, die sich noch nicht bewegen können, und mehr oder weniger gebildet sind, nachdem sie der schwarzen oder weißen Farbe nahe kommen. Unter diesen weißen Würmern giebt es einige dicke und kurze, und die einen schwarzen Fleck haben, welche man für das Junge der Ameise und den Wurm für das Ey gehalten hat, anstatt das diese Schwärze den Unrath, der sich in dem Magen dieser Insecten befindet, anzeigt, und mehr oder weniger nach der Speise, die ihnen der Vater oder die Mutter giebt, sichtbar ist. Gleichwohl ist es wahr, daß der Ursprung der Ameise, wie bey den meisten andern Thieren, in einem Ey ist. Dieses Ey ist anfänglich so klein, daß 90 Durchmesser seiner Dicke noch keinen Daumen lang sind. Diese Würmer sind auf dem Rücken rauch von Haaren, haben aber unten am Bauche keine. Sie bewegen ihre Leiber fast niemals, aber den Kopf drehen sie sehr oft, und sperren manchmal ihren kleinen Rachen auf. Man sieht die Ameisen den Rachen lange Zeit auf dem Kopfe dieser Würmer halten, als wenn sie die Nahrung, der sie bedürfen, wollten einsaugen lassen, oder sie, wie die Vögel mit ihren Jungen thun, durch den Schnabel füttern wollten. Die Ameise hat einen so außerordentlichen Eifer und Liebe für ihre Jungen, daß sie dieselben in die Oerter führt, wo sie ihre anständige Nahrung finden können, und wenn sie entzwey geschnitten werden, tragen sie ihre Stücke in ihren Armen zusammen. Es ist auch wahrscheinlich, daß die Ameisen im Winter wenig oder gar nicht fressen, und diese Jahrszeit in einer Art der Ersterbung, wie die meisten andern Insecten, zubringen. Man sieht, daß sie sich im Herbste, so wie es kalt wird, langsamer bewegen, und in der Weinlese sich

kaum

kaum regen können, woraus man Ursache zu schließen hat, daß sie im Winter ganz und gar erstarrt sind, daß sie folglich nicht fressen, und ihre gesammelten Vorräthe zur Nahrung ihrer Kleinen sind.

Man bildet sich ganz unrecht ein, daß die Ameisen beißen; denn ihr Rachen und ihre Zähne haben nicht so viel Stärke, daß sie bis auf die innerste und empfindliche Haut unsers Fleisches durchdringen könnten. Allein, sie haben in dem Hintertheile ihres Leibes einen Stachel, den sie heraus strecken, und in das, was ihn berührt, vermittelst einer innerlichen Bewegung hinein stoßen, die aus ihren Eingeweiden einen scharfen und ätzenden Saft auspresset. Dieser Saft steigt längs dem hohlen Stachel hinunter, und verursacht eben die Schärfe desselben, daß das gestochene Glied aufschwillt. Dieser Saft scheint aus zackigen Theilen, als Oehl und Salz, zusammen gesetzt zu seyn. Leeuwenhoek hat alle diese Erfahrungen mit rothen Ameisen gemacht. Die Erfahrungen, die er mit schwarzen, welche viel kleiner und zärter sind, und keine Stacheln haben, angestellt hat, bestätigen seine Muthmaßungen.

Die Ameise ist ein arbeitsames Insect, welches wenig müßig geht, und ein Sinnbild der Arbeitsamkeit und des Fleißes. Wie ordentlich und künstlich sie ihre Wohnungen und Haufen in der Erde, oder im faulen Holze, bauen, ist nicht genugsam zu bewundern. Dem Ansehen nach meynt man, es sey ein unordentliches Gebäude; sie haben aber von oben hinein ihre Nebengänge, und zugleich Schachte bis zu ihren unterirdischen Wohnungen. Diejenigen Ameisen, die gleichsam Minirer abgeben, und von innen an den unterirdischen Gängen arbeiten, tragen die losgemachte Erde aus den Haufen heraus; da hingegen die andern kleines Gehölz, Tannnadeln, verdorrte Grashalme, von außen zutragen und anbauen, auch einander sehr behülflich sind, daß, wenn eine das angefaßte Stückchen Holz, welches mit ihren

Zangen-

Zangengebiß geschieht, nicht fort bringen kann, zwo bis drey andere dasselbe mit fort schleppen helfen. Sonst haben sie eine ungemeine Stärke, und können, nach einer Bemerkung im 27. St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1760, 8. S. 235. eine Last von viermal ihrer Schwere, eine steile Anhöhe rückwärts hinauf schleppen. Die gebahnten Wege, welche sie zu ihren Haufen machen, sind zu bewundern. Sie haben sehr kleine Füße, woran weder Eisen noch Schuhe sind, und dennoch ist solcher glatt und derb, auch rein, als ob derselbe ausgekehrt worden wäre. Aber das stete Hin- und Herlaufen und Fortschleppen der kleinen Reiserchen verursacht, daß das Gras, so weit ihre Heerstraße geht, verdorrt, wozu vermuthlich auch die saure spiritubse Feuchtigkeit, womit sie die Grashalme benetzen, beyträgt. Ihr Bau, welcher allemal pyramidalisch ist, macht, daß das Regenwasser davon, wie von einem Strohdache, abläuft. An den Körnern, welche die Ameisen eintragen, beißen sie den Keim weg, damit sie nicht auswachsen. Das Harz von den Tannen, Fichten, Wachholdern ꝛc. welches von denselben ausschwitzt, und öfters in Körnern herabtropft, nehmen sie auch zu ihrem Baue mit. Dieses Harz, welches meist mit einem großen Loche durchbohrt ist, nennt man Waldrauch, und kann es anstatt des Mastix gebrauchen. Unerfahrne Personen halten es für Weihrauch (Olibanum,) so doch ein ganz anderes Harz ist, und aus fernen Landen zu uns gebracht wird. Sie nehmen es zum Räuchern; es wird auch durch Benetzung des sauren Speichels der Ameisen ziemlich verändert, es bekömmt dadurch eine Härte, auch einen andern Geruch, als das gemeine Harz. Von dessen Sammlung und Läuterung werde ich nachher sprechen.

Daraus, daß die Ameisen ihre Eyer unter die Bedeckung der Haufen auf alle Seiten, die nördliche ausgenommen, legen, und vornämlich auf die Seite, wo die

Sonnen-

Sonnenwärme (nur nicht mit bloßen Strahlen) die Jungen ausbrüten und beleben kann, und solchergestalt das Gestrüde, aus dem die Haufen bestehen, stets rühren müssen, folgt, daß kein Gras auf der Süderseite der Seich-Ameisenhaufen, aber wohl, und meist allezeit auf der nördlichen wachsen kann. Die Norweger und Lappländer sehen in wilden Wäldern hieraus, wo Norden und Süden ist, wie auf einem Kompasse. Nach dem XXX. B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1768, S. 374. fgg. hat Gerdes bemerkt, daß die schwarzen Ameisen ihre Eyer vor Regen verwahren, und zwar um so viel tiefer, je anhaltender der Regen ist, und dieselben wieder sogleich an die gewöhnliche Stelle bringen, wenn der Regen vorbey ist.

Es geschieht öfters, daß in der Ameisen Wohnungen der Brand kömmt; und zwar vornämlich in denen Haufen, die meistens von Tannen- und Fichten-Nadeln zusammen getragen worden. Dieses rührt vermuthlich daher, wenn entweder die Nadeln allzu dicht auf einander liegen, daß die Luft nicht durchstreichen kann, oder es mag auch wohl die resinöse Ausdünstung der Nadeln zu dieser in den Haufen entstehenden Hitze etwas beytragen. Entsteht nun dergleichen innerlicher Brand des Haufens, so müssen die Einwohner ausziehen, und ihre Behausung verlassen. Ist die Hitze vorbey, so wird inwendig alles schimmlig und modrig, und alsdann fängt der Haufen an zu faulen. Es ist also aller Fleiß und Mühe vergebens gewesen. Es sieht sehr artig aus, wenn sie ausziehen, und gleich Eyer haben, da die Ameisen ihre Eyer mitnehmen, und dieselben forttragen; da denn unterwegs die andern ihnen leer begegnen, und nach den Haufen mit großer Eilfertigkeit laufen, die noch zurückgebliebenen Eyer zu holen.

In Indien, und zwar im Königreiche Peru, machen die geflügelten Ameisen das Gummi-Lack, auf eben solche Art, wie die Bienen das Wachs bereiten. Sie

bringen nämlich den Saft, der von den Bäumen, die den Pflaumenbäumen gleichen, herabtropfet, in ihren Haufen, treiben ihn wohl zusammen, und verkehren ihn in eine weinhafte Purpurfarbe, welche von den wälschen Malern Lacca, und von den Spaniern Carmin genannt wird, wie eine dürre rothe Rose aussieht, und der Ameisen Honigthau genannt werden kann.

Die Ameisen sind, so wie die Spinnen, Feinde der Seidenwürmer, worüber man eine Bemerkung im 14. St. der fränk. Samml. S. 171, antrifft. Eben diese Erfahrung hatte auch Herr v. Justi, (s. dessen ökon. Schriften, I. Band, S. 209), im J. 1752 gemacht. Er hatte seine Seidenwürmer in den Zimmern eines Seitengebäudes, die zwar kaum 20 Schritte von dem Garten entfernt, doch aber im obern Stockwerke waren. Ehe es sich die Wärterin versah, hatte sich eine grosse Menge Ameisen dabey eingefunden, die schon ein Paar Schock getödtet hatten, weil es die Wärterin nicht sogleich wahrgenommen hatte. Es war in der That mit Verwunderung anzusehen, wie ein so kleines Thier, als die Ameise ist, einen so großen Wurm bey dem Kopfe angreifen wollte, und wie der Wurm, der seinen Feind merkte, und, um die Gefahr zu vermeiden, den Kopf hin und her bewegte, dennoch endlich unter seinem kleinen Feinde erliegen mußte. Dieser Vorfall nöthigte ihn, alle seine Würmer in das Vorgebäude zu bringen, wo sie von dergleichen Besuch befreyet blieben. Wenn also jemand seine Seidenwürmer in einem Gewächshause halten wollte, welches gewiß hiezu sehr dienlich ist, weil zur Zeit der Seidenwürmer-Wartung die Gewächshäuser ohnedies leer sind, so müßte er vor allen Dingen darauf denken, ob Ameisen in dem Garten sind, oder wie er die Würmer sonst davor bewahren könne.

Die Ameisen sind auch oft den Bienen sehr beschwerlich, kommen in ihre Stöcke, und thun großen Schaden am Honige. Vornämlich sind sie gern, wo sandiger

Grund

Grund bey den Bienenstöcken ist. Herr von Reaumür glaubt zwar nicht, daß die Bienenstöcke von den Ameisen etwas zu befürchten haben, weil die Ameisen die Gefahr zu wissen scheinen, der sie sich aussetzen würden. An seinen mit Glasfenstern versehenen Bienenstöcken, hat er oft zwischen den Fenstern und den Läden, mit denen sie verschlossen wurden, häufige Ameisen mit ihren Eyern, Würmern und Puppen gefunden; sie hatten sich daselbst einen Platz ausersehn, welcher, der Wärme wegen, ihnen sehr bequem war; aber man bemerkte nicht eine einzige Ameise im Innern der Stöcke, ob sie wohl leicht hinein kommen konnten. Wenn er aber Stöcke, in denen die Bienen umgekommen waren, im Garten ließ, so ermangelten die Ameisen nicht, sich zum Honig einzufinden. Von den Mitteln, die Ameisen von Bienenstöcken abzuhalten, werde ich nachher handeln.

Die Ameisen haben hinwiederum selbst an den Spechten, Hühnern, Wiedehopfen und gewissen Bären große Feinde. Unter den Spechten ist der Grünspecht der schlimmste, welcher, wenn er an den dürren und verdorrten Bäumen nicht Holzwürmer genug zwischen den Rinden der Bäume findet, woraus die Cerambyces oder Holzböcke werden, die Ameisen frißt, so daß man zuweilen bey ihnen die Kröpfe ganz voll davon findet. Der Vogel Drehehals, L. Turquilla, hat seine ganze Nahrung von den Ameisen; denn er steckt seine Zunge in ihre Haufen oder Nester, und wenn ihrer viele darauf gekrochen sind, zieht er die Zunge zu sich, und frißt sie auf. Die Ameisen-Bären trifft man vornämlich in Moskau, der crimmischen Tatarey, Bulgarien, Moldau ꝛc. an, und weil diese Art von Bären nichts lieber als die Ameisen frißt, diese Nahrung auch daselbst für sie in großem Ueberfluß anzutreffen ist, so geschieht es auch, daß sie nicht so grimmig und raubbegierig auf Menschen oder Vieh sind, als die andern Bären. Gegen den Frühling, wenn die Ameisenhaufen noch hart gefroren sind,

steht der Bär viele Stunden dabey, und leckt so lange mit seiner sehr feuchten Zunge, bis er sie aufgethaut hat, und füglich zu den Ameisen kommen kann.

Nach Hoppens Berichte, im 25. St. der phys. Belust. S. 1082. haben die Ameisen in ihren Wohnungen ein anderes Insect zu ihrem Einwohner, das ihnen keine Last tragen hilft, dabey aber eine sichere Wohnung genießt, und sich im Winter die Wärme, welche in den Ameisenhaufen ist, zu Nutze macht. Er glaubt, daß es sie oder ihre Eyer frißt. Stromer versichert, im III. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 54. daß die Ameisen dessen Speise nicht anrühren. Es ist ein Brachwurm, woraus ein sogenannter Goldkäfer (Scarabæus chlorochrysos WORM. *Mus.* 24.) wird, welcher, ehe er sich verwandelt, einen fetten dicken Hinterleib hat, auch mit einer dünnen weißen Haut umgeben ist. Es ist daher zu bewundern, daß die Ameisen diesen fetten Wurm unangefressen lassen, da sie doch öfters Regenwürmer tödten, und nach ihrer Wohnung schleppen. Dieser Brachwurm, wenn er sich in einen Käfer verwandelt, macht ein Gehäuse um sich. Wenn man sie heraus nimmt und öffnet, wenn die Käfer bald vollkommen sind, so sehn solche gelb und nicht grünglänzend aus, da denn Insectenliebhaber sie für eine besondere Art angesehn haben. Nach ihrer Verwandlung verlassen diese Käfer die Wohnung der Ameisen, worau sie nicht haben bauen helfen, und fliegen davon, ohne sich zu bedanken.

Die Ameisen geben Skeletirer an kleinen Körpern als: Fröschen, Mäusen, kleinen Vögeln, ab; wenn diese in ein Schächtelchen gethan, und mit einem Bohrer Löcher hindurch gebohrt werden, und man sie alsdann eine geraume Zeit darin stehen läßt, so fressen die Ameisen das Fleisch rein ab. Hoppe hat es auch mit Ottern versucht. Dergleichen Versuche erzählt Herr J. P. Engelbrecht, in Hannover, im 78. St. der Han-

nov.

nov. nützl. Samml. v. J. 1757. Er wählte dazu einen Haufen in einer an das Dorf Lüngby, 1½ Meile von Koppenhagen, gränzenden Holzung, an dem Fuße einer kleinen Erhöhung, welche von dieser Seite die Gränze der Holzung war; und weil die Neigung dieses Hügels, wo der Haufen sich befand, gegen Süden lag, und vor sich einen ziemlich großen See hatte, dessen Ufer nicht acht Schritt davon entfernt war, so waren die Ameisen bey dem warmen Sonnenscheine in der größten Bewegung, die seinen Versuchen zu statten kam. Der Haufen selbst bestand aus kurzen Reisern, trocknen Baumblüthen, und andern Kleinigkeiten, und hielt in der Peripherie ungefähr 4 Ellen, und seine Höhe war beynahe 1¼ Elle. Bey heiterm Wetter war der ganze Haufen lebendig. Der erste Versuch kostete vielen Fröschen das Leben. Man thut wohl, wenn man den Haufen, ehe das Thier hinauf gesetzt wird, oben etwas umrühret, weil solches eine stärkere Bewegung der Ameisen verursachet. Sobald der Frosch hinauf gesetzt ist, ist er augenblicklich mit Ameisen bedeckt. Sie bleiben aber nicht lange auf ihm, sondern verlassen ihn, nach ihrer gewöhnlichen Eilfertigkeit, bald wieder, da denn immer eine die Stelle der andern wieder anfüllet. Es geschah bisweilen, daß der Frosch matt wurde, sobald er hinauf gesetzt war, und er konnte nicht einen Sprung zur Rettung thun. Andere hingegen waren stärker, und waren kaum niedergesetzt, als sie schon wieder entsprungen, welches ihnen aber nicht allezeit hilft. Ihr grausamer Feind sitzt ihnen auf dem Rücken, und tödtet sie auf der Flucht. Nur etliche waren so klug, daß sie sich eiligst in ihr nasses Element zurück zogen, und diese retteten vielleicht ihr Leben bey der gänzlichen Niederlage ihrer Verfolger. Ein Roskäfer (Scarabæus pilularius) verursachte schon einen größern Schrecken, wenn er auf den Haufen kam. Er hielt nicht allein mit seinem harten Rücken die Wuth der Feinde ab, sondern durchmi-

nirte sich sogar mitten in ihre Festung, wo er aber doch endlich von den Ameisen ermordet, und bis auf die harten Theile verzehrt ward. Hindert man die Roskäfer an dem Miniren, so dauert es wohl eine Viertelstunde, ehe sie ihren Heldengeist aufgeben. Am wenigsten aber machen sie dem Feinde den Sieg theuer, wenn sie oft auf den Rücken zu liegen kommen. Herr Engelbrecht versuchte auch, dergleichen Thiere in durchlöcherten hölzernen Schachteln in den Haufen zu verscharren, um die Gerippe derselben zu erhalten. Den Anfang machte er mit einem Küchlein. Nach 17 Tagen fand er ein Skelett, welches zwar viele Mängel hatte, allein sonst noch ziemlich gut war. Darauf versuchte er es mit einem großen Frosche, der nach 14 Tagen schlecht zergliedert war; denn dem Gerippe fehlten alle zarte Theile. Nicht besser lief es mit einem Maulwurfe ab, der über drey Wochen darin gelegen hatte. Nachdem er kurz darauf eine große Kröte erhielt, stellte er mit derselben einen gleichen Versuch an; weil er aber nicht gern den ganzen Ameisenhaufen einer so großen Gefahr aussetzen wollte, so setzte er die Kröte vorerst darauf. Die Ameisen fielen mit eben der Wuth, womit sie die vorigen Feinde angegriffen hatten, auf dieses giftige Thier; kaum hatten sie aber dieselbe berührt, so eilten sie mit der größten Flüchtigkeit wieder davon. Auf den Fröschen liefen sie wohl etwas herum, aber über der Kröte verweilten sie gar nicht, sondern suchten den nächsten Weg davon zu flüchten. Die Kröte rührte sich wenig, und da sie von einer Partey Ameisen nach der andern angefallen wurde, so breitete sich binnen einer halben Viertelstunde der Schrecken durch den ganzen Ameisenhaufen aus. Anstatt aber sich in die tiefsten Schlupfwinkel zu verbergen, vermehrten sie sich je länger je mehr oben auf den Haufen, und bemühten sich mit beständigen neuen Anfällen, die aber alle ganz kurz dauerten, um den Sieg. Alle ihre Kühnheit war vergeblich. Das Gift der Kröte war

stärker,

stärker, als das ihrige. Die Kröte kroch endlich ganz munter von dem Haufen, und verschiedene Ameisen hiengen ihr um das Maul. Bey Eidechsen, die den Ameisen auf dem Haufen aufgeopfert wurden, hätten diese keine sehr große Gegenwehr zu überwinden.

Die Ameisen verstehn sich auch auf die Witterung; denn, wenn ein Gewitter kommen will, eilen sie sehr nach ihrem Haufen zu, ehe dasselbe kömmt und sie überfällt.

Was für Schaden die Ameisen den Bäumen thun, weiß man nicht zulänglich, aber daß sie dies und jenes von den Bäumen fortführen, hat man gesehen. Daher haben die Seich-Ameisen in ihren Haufen Wachholder-Harz, oder sogenannten Weihrauch. Man sieht auch mehrentheils in Baumgärten, wo Ameisen die Bäume hinauf gehn, daß die Aeste voll Blattläuse (Aphis) sind, welche Art kleiner Geschöpfe einen langen Schnabel hat, mit dem sie den Saft aus den Blättern und Aesten saugen, dadurch aber den Bäumen Schaden thun, eben auf die Art, wie die Cicadæ, welche eben dergleichen Schnabel haben, in des Aeschenbaums Blätter in Italien Löcher machen, daraus den verletzten Orten ein zarter süßer Saft tröpfelt, der von der Witterung trocknet und niederfällt, und in den Apotheken Manna heißt; da nun auf der Blattläuse Saugen die Blätter und Aeste ebenfalls einen süßen Saft von sich geben, so kann man leicht sehen, daß die Ameisen vornämlich die Bäume hinauf kriechen, um sich von diesem süßen Safte zu nähren. Herr Leche hat auch, nach dem XXIVsten B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1762. S. 93, beobachtet, daß der lichtgraue Kermes, der sich im Junius auf den Stämmen des Apfelbaums und der Johannis-Beeren aufhält, da, wo der Stamm einen Theil der Rinde verloren hat, sitze, und das frische callöse Wesen sauge. Aus seinem Hintertheile geht ein kleiner klarer Tropfen heraus, den die Ameisen erwarten, und wie in einem Bissen mit ihren Zähnen wegtragen. Es ist an-

genehm zu sehen, wie die Ameisen mit ihren Fühlfäden, den Kermes auf den Rücken klopfen, wenn kein Saft vorhanden ist. Herr Leche bemerkte, daß der schläfrige Kermes, dadurch gleichsam wie erweckt, etwas zum Gebrauche der durstigen Ameisen von sich gab. Leeuwenhoek und Hartsoeker hielten die Ameisen für Feinde der Blattläuse; Goedart aber fand, daß sie Freunde wären, aber auch, daß ihre Freundschaft eigennüzig wäre. Linnäus nennt die Blattläuse der Ameisen Milch-Kühe, weil die Ameisen dem Honigthau, den die Blattläuse von sich spritzen, nachgehn. Die Bäume, auf denen sich viele Blattläuse befinden, werden nicht nur von den Ameisen besucht, sondern auch von einer unzähligen Menge Fliegen allerley Arten, und außerdem noch Tag- und Nacht-Schmetterlingen, Schlupfwespen, spanischen Fliegen, u. s. w. weil der auf des Blattes Oberfläche ausgebreitete Saft nach ihrem Geschmacke ist. Wer aufmerksam ist, findet leicht, daß die Ameisen keinen Baum hinauf kriechen, wo nicht Blattläuse daran zu finden sind. Daher ist auch leicht zu schließen, daß sie der Blattläuse wegen hinauf gehen, und nicht an den Aesten oder Blättern zu nagen. Aber, sie thun ihnen keinen Schaden; sie sind nur nach der Süßigkeit begierig, welche die Blattläuse von sich geben, und ohne Zweifel verschlucken sie, was von dem Spritzen hängen bleibt. Diesen Dienst scheinen die Ameisen von den Blattläusen zu erlangen, wenn sie ihr Hintertheil erheben, und anfangen, sich in eine solche Stellung zu setzen; gleich darauf thun es ihre nächsten Nachbarn, und endlich alle, die unter diesem Blatte sitzen. Dieses alles sieht man leichter auf kleinen Obstbäumen; und auf den größern kann man versichert seyn, daß sich die Blattläuse in Menge versammelt haben, wenn man sieht, daß die Blätter sich krümmen und zusammengerollt werden; sieht man zugleich, daß Ameisen den Stamm auf und nieder laufen, so ist es desto gewisser. Die Ameisen scheinen also

viel-

vielmehr den Bäumen gutes zu stiften, indem sie einen Theil des Honigthaues abwenden. In Ansehung der Bäume geschieht ihnen also Unrecht, und sie fügen denselben weiter keinen Schaden zu, als daß sie etwa dieselben, wenn sie ihre Wohnung an der Wurzel derselben aufschlagen, beschädigen mögen, welches aber dasjenige nicht ist, dessen sie gemeiniglich beschuldigt werden. Eben dieses wird auch durch eine Wahrnehmung des Hrn. D. S. im 48. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756. bestätigt.

Ich komme nunmehr auf den ökonomischen und medicinischen Nutzen und Gebrauch der Ameisen. In Brasilien dienen die Ameisen den Einwohnern zur Speise, werden für besser gehalten, als Krebse, und riechen wie Cedern. Die mangiensischen Ameisen ißt man gleichfalls wohl gepfeffert. In Tunia, einer Landschaft in Neugranada, werden sie von den Einwohnern gemästet, nachher gebraten, und als ein Leckerbissen genossen.

Nach der Anzeige des 129. St. der Leipz. Samml. Lpz. 1755. 8. S. 838, des 27. und 71. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, und des 4. St. des IV. B. der Berl. Samml. S. 363. sind die Ameisen ein untrügliches Mittel wider den Kornwurm. Man läßt nämlich in einem Sacke eine gute Quantität Ameisen holen, wie man sie im Haufen findet, mit oder ohne Eyer, mehr oder weniger als ungefähr ein Paar Metzen voll, nachdem der Kornboden groß und weitläuftig und derer Kornhaufen viel, auch der Wurm häufig oder nur einzeln da ist, schüttet sie beyseit auf den Boden an Oerter, wo man eben nicht nöthig hat hinzutreten, so greifen diese die Kornwürmer an, und suchen sie überall, sogar in den Kornhaufen, auf, bis alle getilgt sind. Es müssen hiezu die großen Holzameisen genommen werden, als welche stärker zum Angriffe sind, hurtiger fertig werden, und sodann sich alle wieder verlieren, weil sie in Gebäuden zu leben nicht gewohnt sind, auch ihre Nah-

rung nicht finden, da hingegen die kleinen sich leicht in die Wohngebäude ziehen können, wo sie zu ihrem Unterhalte mancherley antreffen und sich einnisten würden. Die Ameisen können sowohl wider den weißen als schwarzen Kornwurm gebraucht werden; es ist auch kein Unterschied unter den Monaten. Im Winter möchte etwa ihre Retirade, zumal zur Schneezeit, schwer werden, auch ihre Activität nicht so groß seyn; aber in solchen Monaten pflegt auch selten der Wurm auf dem Boden zu seyn. Es müssen auch eben nicht die ganz großen ¾ Zoll langen Ameisen seyn, sondern die mittlere Art, weil die gar großen nicht das Getreide durchkriechen können. Da die Ameisen nur etliche Tage auf dem Boden aushalten, so muß man so lange neue Colonien anlegen, bis keine Würmer mehr zu spüren sind. Es stünde auch noch zu versuchen, ob die Ameisen nicht beyzubehalten wären, wenn man ihnen auf den Boden etwas Honig, mit Wasser verdünnt, hinstellte. Ließen sich endlich Ameisen-Colonien auf vorbeschriebene Art erhalten, so müßte man auch noch versuchen, ob sie nicht auch auf die Wanzen Jagd machen, und die damit angefüllten Kammern und Hausgeräthe reinigen wollten.

Die Ameisen sind auch Feinde der Raupen; sie ziehn dieselben von den Stauden und Pflanzen herunter, und beißen sie todt.

Wegen des Nutzens, den man von den Ameisen, ihren Haufen, dem darin befindlichen Harze, und ihren Eyern ziehen kann, will ich zuförderst zeigen, wie man die Ameisen zu fangen, und ihr Harz und die Eyer zu sammeln habe.

Die Ameisen in Menge, ohne viele Mühe zu bekommen, gräbt man eine Bouteille mit einem engen Halse aufrecht in den Haufen, worein sie kriechen, und nicht wieder heraus können. Andere nehmen weißgeschälte Stäbe, legen dieselben auf den Ameisenhaufen, woran sie sich einbeißen, und streifen alsdann die Ameisen mit der

Hand

Hand in einen glasurten Topf. Oder, man nimmt eine flache Schüssel, oder einen Topf, beschmiert sie inwendig ein wenig mit Honig, und reißt einen Ameisenhaufen von einander, stürzt die Schüssel umgekehrt darauf, daß gleichsam der zerstörte Ameisenhaufen damit zugedeckt wird, so werden in gar kurzer Zeit die Ameisen hinein kriechen, die man mit einer Feder in einen andern Topf kehren muß, worin etwas Weingeist ist, und solchergestalt kann dieser Fang so oft wiederholt werden, bis man deren so viel hat, als man brauchet. Die besten sind, die unter harzigen Bäumen sich aufhalten, und sauer riechen. Man sammelt sie bey zunehmendem Monde, um das Sommer-Solstitium im Junius.

Um das Harz oder den sogenannten Waldrauch von den Ameisen zu bekommen, steckt man, nach Martini, da sich die Ameisen in ihre Haufen sammeln, das Mittlere aus den Haufen in einen Sack, und dreht denselben etlichemal schnell herum, wodurch die Ameisen dämisch und wirblicht werden, daß man sie leicht tödten kann. Wenn dieselben beyseite geschafft sind, pflegt man das grobe Holz davon zu lesen, und das Ueberbliebene in eine Wanne oder Sieb zu thun, welches man in ein großes Gefäß mit Wasser setzt, damit das Harz untersinke, das Holzwerk aber und der Mist oben schwimme, und davon geschöpft werden könne, welcher Waldrauch hernach getrocknet und zum Räuchern aufbehalten wird. Um dieses Harz zu läutern und zu reinigen, verfährt man folgendergestalt: man nimmt drey Theile Harz, ein Theil Wachs, läßt beydes im Kessel über einem Kohlenfeuer langsam schmelzen; zu gleicher Zeit muß man auch einen Kessel voll Wasser zum kochen kommen lassen; ist das Harz und Wachs völlig geschmolzen, so gießt man das kochende Wasser in ein Faß, welches nach Proportion der Masse groß oder klein seyn muß, alsdann das Harz und Wachs darunter, deckt das Faß mit dem dazu gehörigen Deckel zu, und breitet noch ein Tuch darüber,

über, damit die Wärme beysammen bleibe, läßt es ungestört stehen, und erkalten. Auf solche Art separirt sich alle Unreinigkeit, so im Harze und Wachse steckt, als: Sand, Holzsplitter, nebst einer braunen pechichten Materie. Das Harz gleicht alsdann dem Wachse, der resindse Geruch verliert sich, und dieses gemengte Harz dient den Apothekern und Wundärzten vortrefflich zu Pflastern, da sonst öfters der darunter befindliche Sand, Holz, Splitter, so unter die Pflaster mitkömmt, den Wunden schädlich ist, auch die braune pechichte Materie Brennen in den Wunden verursachet. Den Wachsziehern dient diese Masse vortrefflich, indem durch das Läutern das schmierige Wesen, so einen starken Rauch im Brennen verursacht, vergeht, und die braune oder vielmehr pechichte Materie sich nicht in den Kesseln alsdann anlegt, so auch das Wachs bräunlich färbet. Thut man in das kochende Wasser eine Handvoll Salpeter, und läßt denselben mit darin zergehen, so bekömmt das Harz und Wachs eine besondere Härte, und fließen die Wachsstöcke im Brennen nicht. Von dem aber, dessen man zu Pflastern benöthigt ist, muß der Salpeter wegbleiben.

Die Ameisen-Eyer sind ein vortreffliches Futter für junge Fasanen, Amseln, Wachteln, und Nachtigallen, auch werden sie zu Bädern gebraucht, und einen Spiritus daraus zu brennen. Die Art und Weise, dieselben zu sammeln, ist unterschieden. Linnäus schreibt, im III. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 55. „Da man gesehn hat, wie eilig und besorgt die Amei„sen die Eyer nehmen, und mit solchen in den Haufen „herunter gehn, sobald der Haufen im Sonnenscheine „an Sommertagen aufreißt, damit ihnen die Sonnen„Strahlen nicht Schaden thun, haben die Vogelfänger „daraus eine Art gelernt, alle Ameisen-Eyer bald zu„sammen zu bekommen; sie hängen nämlich bey eini„gen Haufen Tücher auf, oder setzen Breter daran, „um Schatten zu machen; wenn nun die Sonnenhitze

„den

„den Haufen aufreißt, nehmen die Ameisen die Eyer,
„und springen eiligst in den Schatten, daß ihnen die
„Sonne nicht schaden soll, so bekömmt man die Eyer.“
Hier ist nun die Frage, wie man solche im Schatten bekömmt. Darzu springen die Ameisen auch nicht, wie etwa die kleinen Heuschrecken, Erdflöhe, oder andere springende Insecten, sondern sie laufen. Die Sonnenhitze ist ihnen auch nicht schädlich, sondern dient ihnen zu ihrer Ausbrut. Hoppe beschreibt daher folgende Art, die Ameisen-Eyer zu bekommen. Er bediente sich einer großen Schachtel, eines großen blechernen Löffels, und eines großen Bett- oder Tisch-Tuches; dieses waren seine Fanggeräthe. Die Sammlung derselben war gleich im Frühjahre, im Monat May, da man die Eyer findet, welche die Ameisen fast im Herbste noch legen, ihnen aber die Sonnenwärme fehlt, dieselben auszubrüten. Diese bleiben den Winter über in den Haufen liegen; die Ameisen aber tragen solche in ihre unterirdische Wohnungen, weil sie sonst erfrieren würden. Im Frühjahre aber tragen sie dieselben wieder in die Höhe, damit sie von der Sonne erwärmt werden. Diese Eyer sind noch einmal so groß, als die im Sommer gelegt werden, daher auch die Ameisen, welche daraus kommen, größer sind, als die andern. Die Art und Weise nun, die Eyer aus den Haufen zu bekommen, ist folgende. Sobald er zu einem Haufen kam, den er in geraumer Zeit noch nicht zerstört hatte, breitete er sein Tuch auf den Erdboden; dieses ward am Ende rings herum einer Hand breit umgeschlagen, und unter den Umschlag wurden Weiden, grüne Tannen oder Fichtenreis gelegt; alsdann öffnete er mit den Händen den Haufen, und zwar die Seite, welche die Sonne beschien. Sobald er Eyer fand, raffte er solche, welche oben im Haufen meistentheils beysammen liegen, samt den Ameisen und dem Gehölze in die Schachtel, und trug dieselben mitten auf das ausgebreitete, und auf vorgedachte

dachte Art zubereitete Tuch. Hier muß man nicht langsam seyn, dieselben insgesamt geschwinde von den aufgerissenen Ameisenhaufen wegzunehmen, widrigenfalls die noch zurück gebliebenen Ameisen die übrigen Eyer geschwinde in ihre unterirdische Wohnung tragen, da man ihrer nachher nicht habhaft werden kann. Sobald sich nun die Ameisen auf dem Tuche befinden, greifen sie die Eyer nicht gleich an, sondern laufen fort, um zu sehen, wo sie sind, und wohin sie ihre Eyer in Sicherheit bringen können. Sie finden also das grüne Reisig bedeckt. Alsdann fangen sie mit der größten Geschwindigkeit an zu tragen, und legen solche unter den Umschlag, welche Arbeit mit Vergnügen anzusehen ist, wie sie mit den Eyern forteilen. Das darauf geschüttete muß man zuweilen umrühren, so lassen sie nicht ein einziges Ey zurück. In währendem Tragen geht keine Ameise über den Umschlag; sind sie aber mit den Eyern fertig, so gehn sie weiter, laufen erstlich leer über den Umschlag; alsdann fangen sie dieselben auch darüber zu tragen an. Nunmehr ist es Zeit, mit dem Löffel die Eyer in die Schachtel zu thun; denn mit den Händen würde man sie zerdrücken. Die Ameisen, welche mit in die Schachtel kommen, laufen heraus. Auf diese Art bekömmt man die Eyer rein aus dem Haufen. Man kann auch die ausgehobenen Ameisenhaufen auf eine Fläche ausschütten, und in derselben hier und da Grüblein machen, und mit Wedeln vor der Sonnenhitze bedecken, die äußern Gränzen aber mit Wasser wohl begießen, da sie dann ihre Eyer mit Emsigkeit ergreifen, und unter die Wedel in die Grüblein tragen, darin sie dann aufgelesen, die Ameisen aber mit Wasser ersäuft oder davon gelassen werden. Oder, man kann auch eine hölzerne Schüssel in einen Ameisenhaufen setzen, und mit Laub bedecken, so tragen sie ihre Eyer alle darein; sodann nimmt man die Schüssel heraus, thut das Laub davon, und schlägt mit einer Ruthe an die Schüssel, so laufen

die

die Ameisen insgesamt davon, und lassen die Eyer zurück. Andere schütten die Ameisen sammt dem Haufen in Wasser, so laufen sie davon, und lassen die Eyer liegen. Etliche verscharren ein verdecktes Geschirr in einen großen Ameisenhaufen; nachdem man nun genugsam Eyer darin findet, thut man dieselben in einen Sack, und schwinget sie wohl um, als wenn man Mehl beutelt, so ertauben die Ameisen darunter, als wenn sie todt wären, und alsdann nimmt man die Eyer davon.

Die Ameisen dienen in der Arzney auf mancherley Art. Ihr säuerlicher Geruch, wenn man nämlich in einen Ameisenhaufen schlägt, und alsdann an dem Stocke oder Schnupftuche, oder auch Hand, womit man hinein geschlagen, riecht, erquickt und stärkt die Lebensgeister. Die großen Ameisen, mit Salz zu einer Salbe gerieben, heilen den Aussatz und die Krätze, und vertreiben die Sommersprossen. Die Eyerchen zerstossen, und Baumwolle in den Saft getunkt, in die Ohren gelegt, hilft wider die Taubheit; ein gleiches thut der von Ameisen gezogene Weingeist, welchen ein Hausvater folgendermaßen bereiten kann. Man fängt im Sommer eine ziemliche Anzahl von den kleinen rothen Ameisen, gießt so viel rectificirten Branntwein darauf, daß er einen Finger hoch darüber stehe, digerirt sie etliche Tage und destillirt den Geist im Kolben herüber, welchen man, wenn es beliebig, über frische Ameisen, nach vorhergegangener Digestion, wieder umgießen kann. Innerlich aber lassen sie sich nicht wohl gebrauchen, indem sie überaus viel Blähungen machen, also, daß wenn man ein Quent davon einnehmen sollte, man unmöglich die Winde halten könnte. Der Ameisen-Haufen (Lat. Myrmecium,) mit Ameisen und Eyern in einen Sack gethan, warm Wasser darüber gegossen und darin gebadet, wird in der Gicht, Glieder-Lähmungen Schlagflüssen, Mutterweh, Unfruchtbarkeit der Weibspersonen, Cachexie, u. d. gl. sehr nutzbar befunden,

den, indem diese Bäder die Nerven ungemein stärken. Von dem Harze oder Waldrauche wird in den Apotheken insonderheit Aqua Magnanimitatis bereitet, von welcher der Kaiser **Maximilian** so viel Werks gemacht, und die vornämlich zur Stärkung des Hauptes und Gedächtnisses dient. Der Ameisen-Spiritus giebt in Seitenstechen, Schwindel, Ohnmachten Mattigkeiten, Wassersucht, Scharbock, übeln Gehör, Klingen und Sausen der Ohren ꝛc. ein gutes Mittel ab. Aus den Ameisen bereitet man auch folgendergestalt ein Oehl. Man sammelt die Ameisen, wie oben gedacht, in einen Glaskolben, gießt eine hinlängliche Quantität Baumöhl darauf, vermacht das Glas aufs beste, und setzt es hernach 40 Tage lang an die heiße Sonne. Dieses Oehl dient trefflich zum Beyschlafe, wenn man die männliche Ruthe an ihrer Wurzel, wie auch den Hodensack, damit schmieret; besonders wird es auch äußerlich zu den Augen gebraucht. Endlich macht man auch einen Liquor daraus. Man thut nämlich die Ameisen oder ihre Eyer in ein Glas, verstopft dasselbe, schlägt es hernach in einen Brod-Teig, und läßt es in einem Backofen mit dem andern Brode backen, da man alsdann die Ameisen und ihre Eyer in einen Liquor verwandelt findet; diesen läßt man durch ein reines Tuch laufen, und verwahrt ihn wohl; es ist derselbe gleichfalls in Augenbeschwerden und wider das Sternfell von guter Wirkung. Die gemeinen Leute gebrauchen die Ameisenhaufen auch zur sympathetischen Cur, in der Meynung, man könne gewisse Fieber damit vertreiben. Sie nehmen des Patienten Urin, kochen Eyer oder Erbsen darin, tragen alsdann solche zu gewisser Zeit und stillschweigend in einen Ameisenhaufen; wenn solche davon fressen, soll das Fieber den Patienten verlassen; oder es komme eine andere Person zu dem Haufen, und zerstöre denselben, so bekäme dieselbe das Fieber.

Vom

Vom Gebrauche des gekochten Wassers von Ameisennestern, bey engbrüstigen oder dämpfigen Pferden, siehe im Art. Dampf.

Gegen die Ameisen, in den Gärten sowohl, welche an den Bäumen und Blumenstöcken sich vergreifen, als auch auf den Feldern, und in den Gebäuden, pflegt man allerhand Mittel anzuwenden, um solche abzuhalten, oder wohl gar auszurotten; wovon ich die vornehmsten, die mir bekannt geworden sind, anführen will. 1) Man muß besorgt seyn, den Platz um die Pflanzen herum, davon man die Ameisen abhalten will, sehr reinlich zu halten. 2) Man legt einen Bratenknochen, an dem noch etwas Fleisch ist, an einen Ort, wo Ameisen sind, auf die Erde. Wenn sich nun eine große Menge derselben an dem Knochen versammelt hat, schüttelt oder streichet man sie mit einem Federwische von dem Knochen in einen glasurten Topf, der halb voll Wasser ist, und rührt es mit einem Stecken so stark um, bis die Ameisen todt sind. Den Knochen legt man so vielmal wieder an denselben Ort, bis sie alle vertilgt worden sind. S. Hessens Gartenlust, 2. Th. S. 15. 3) Nach dem 86. St. der Hanov. gel. Anz. v. J. 1754, dem 23. St. der Leipz. Samml S. 236, und No. 171, der Hall. Zeit. v. 1754, S. 683, nimmt man von gemeinem gelben Schwefel zwey Theile, und Wohlgemuth oder braunen Dosten, (Herba origani vulgaris), so in allen Apotheken zu haben, einen Theil. Das Kraut wird bey gelinder Wärme so trocken gemacht, daß es sich zu Pulver reiben läßt, und der Schwefel wird besonders gestoßen, hernach aber mit dem Pulver des Krautes wohl gemischt. Der Gebrauch davon ist dieser. Man macht um die Wurzel des Baums, so weit man Ameisen spürt, die Wurzel etwas los, streut das Pulver darauf, und rührt es unter die Erde, da man dann die Wirkung von diesen geschäftigen Thierchen mit Vergnügen sehen wird. Da das Pulver nicht kostbar ist,

muß man eben nicht sparsam damit umgehen. Es kann auch bey widrigem Wetter mit Wasser etwas angefeuchtet, und wenn sich das erstemal die Ameisen nicht gänzlich verlieren solten, ein bis zweymal wiederholt werden, da es dann unfehlbar erfolgen wird. Weil aber alle Oerter, wo sich die Ameisen befinden, den Gebrauch dieses Pulvers auf jetzt beschriebene Art nicht zulassen, so kann man ihnen 4) mit folgendem Wasser begegnen. Man nimmt ein Pfund Pottasche, und ein halb Pfund ungelöschten Kalk, thut es in einen eisernen Topf, und gießt zwo Kannen Wasser darauf, läßt es etwa eine halbe Stunde kochen, nimmt es alsdann vom Feuer, und läßt es stehen, bis es klar wird. Das Klare wird hernach abgegossen; das Dicke aber, welches im Topfe geblieben, kann mit frischem Wasser noch einmal aufgekocht, wieder aufgeklärt und gebraucht werden. Das Aufgekochte thut man wieder in den eisernen vorher gereinigten Topf, und dazu gestoßenen gemeinen Schwefel ein halb Pfund, läßt es zwo bis drey Stunden kochen, und mit einem eisernen Löffel zuweilen umrühren, so wird sich der Schwefel größtentheils auflösen. Zuletzt thut man von dem braunen Dostenkraute ein viertel Pfund oder etwas mehr dazu, läßt es ein wenig aufkochen, und gießt es durch ein Sieb oder grobe Leinwand. Man muß aber kein Zinn- oder Kupfer-Geschirr dazu gebrauchen, weil es solche sehr verdirbt, auch dafür sorgen, daß es nicht zu nahe an Silber komme, weil es schwarz davon wird. Dieses Wasser kann hernach an die Oerter, wo es nöthig ist, gegossen, oder auf eine bequeme Art applicirt werden. Die Orangen-Bäume damit zu begießen, scheint zu gefährlich zu seyn, weil dieses Wasser mit allzu viel Schwefeltheilchen angefüllt ist. 5) Nach dem 30. St. der Fränk. Samml. S. 538, räumt man rings herum um den Stamm die Erde bis auf die Wurzel heraus in die Höhe, daß es einen tiefen Graben giebt; gießt alsdann etliche Kannen

Wasser

Wasser darein, und hält mit Nachgießen an, daß das Wasser immer voll einige Zeit darin stehen bleibe; dadurch nöthigt man sie den Ort zu verlassen, wo man ihnen ohne Schaden des Baums nicht zu Leibe gehen darf. Alsdann läßt man sich einen kleinen kupfernen Kessel, (weil das Wasser am geschwindesten darin siedend wird,) der mit einem Bogen oder Ring oben herüber versehen ist, so wie man solche bequem über das Feuer zu hängen pflegt, in den Garten bringen, macht siedend Wasser, und nachdem man die Haufen zuvor aufgestoßen, wodurch die ganze Colonie am meisten in die obere Fläche des Haufens zu laufen gebracht wird, gießt man den ganzen Kessel mit dem siedenden Wasser auf einmal darüber her. Wenn man ein Paar Tage lang mit dieser scharfen Execution alle Hügelchen fleißig auf- und damit heimsucht, so wird man ihrer auf einmal los. 6) Man nimmt die Wurzel von wilden Gurken, und setzt sie ans Feuer, da die Ameisen sind, so wird der Dampf davon dieselben tödten; oder man läßt auch in dem Garten wilde Gurken-Ranken verbrennen. 7) Man nimmt Muschelschalen oder Schneckenhäuschen, verbrennt sie mit Storax, macht ein Pulver daraus, und streut es da, wo die Ameisen gemeiniglich haufenweise sind, so wird es dieselben alle aus ihren Löchern heraus treiben und tödten. 8) Der Rauch von Teufels-Dreck und Storax ist ebenfalls den Ameisen zuwider. 9) Man nimmt Bilsenkraut, kocht es in Oehl, und schüttet es in die Ameisenhaufen. 10) Man nimmt ein halb Pfund Schwefel, schmelzt ihn in einem irdenen Topfe bey gelindem Feuer, mischt Weinstein und 3 bis 4 Unzen Salz darunter, rührt es so lange unter einander, bis es roth wird, alsdann nimmt man es vom Feuer, schüttet es auf ein Bret, das mit reinem Wasser angefeuchtet ist, so wird es alsbald kalt werden; darauf läßt man es trocknen, und stößt es in einem Mörser zu Pulver, thut es in ein Glas, und läßt es stehen, bis es das

Wasser gefärbt hat. Mit diesem Wasser besprengt man die Ameisenhaufen. 11) Man nimmt sauern Bier-Essig, läßt Vitriol darin zergehen, und gießt davon in die Ameisenhaufen. 12) Man siedet Vitriol in Urin, und gießt ihn über die Ameisenhaufen. 13) Man brennt etliche Ameisen zu Pulver, so laufen die andern vom Rauche davon. 14) Wenn man einen Flügel von einer Fledermaus in ihr Nest legt, so soll keine heraus an das Licht kommen. 15) Legt man das Herz von einer Fledermaus hinein, so sollen sie gar davon laufen. Eben dieses sagt man auch von dem Herzen des Wiedehopfen und der Nachteule. 16) Man nimmt eine irdene Schüssel voll Ameisen, und die Erde, da sie sind, macht ein gut Feuer, und setzt das irdene Geschirr an das Feuer, so werden die Ameisen an solchem Orte in der Nähe nicht bleiben. 17) Man bedeckt eine halbe Stunde vor Sonnen-Untergang den Ameisenhaufen mit feuchtem Stroh, und zündet es an. Wenn die Ameisen von dem Dampfe erstickt sind, streut man Ruß, Kalk und Asche auf den Ort, und vermischt es wohl mit der Erde, so werden weder alte noch junge Ameisen zum Vorschein kommen. Man wählt die Zeit des Sonnen-Untergangs mit Fleiß darum, weil die Ameisen alsdann bey einander versammelt zu seyn pflegen. 18) Nach dem 63. St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1765, soll man recht alten stinkend gewordenen Menschen-Urin in die Wohnung der Ameisen gießen. 19) Nach einem Schreiben an den Verf. des Gentlem. Magaz., welches im 49. St. der Braunschw. Anz. v. J. 1768, übersetzt steht, macht man ein starkes Decoct von Wallnußblättern, öffnet alsdann die Ameisen-Haufen, und schüttet von dem Decoct so viel hinein, als nur immer darin bleiben will. Man stampft hierauf die Seiten des Haufens, so wie überhaupt den ganzen Hügel fest, daß er mit der Erde gleich werde. Dieses wiederholt man zwey, oder wenn es nöthig ist, drey-

mal.

mal. Oder, man läßt ihren Bau zur Herbstzeit in den Wiesen aufgraben, hierin sammelt sich das Regen- und Schnee-Wasser; und wenn hierauf ein Frostwetter einfällt, so wird ihr Untergang und Tod desto gewisser. 19) Man nimmt ungelöschten Kalk, so groß als 3 Fäuste, gräbt ihn in die Ameisenhaufen ein, und gießt hernach Wasser darauf, so entzündet sich der Kalk, und zerfällt, da er dann die Ameisen zum Theil verbrennt, oder beißt, daß sie davon laufen. 20) Nach dem Berichte des 21. St. der Fränk. Samml. S. 269, hat man den Versuch, die Ameisen vermittelst einer auf die Erde gelegten und auch eingegrabenen gläsernen Bouteille, in die man etwas Honig gethan, aus dem Garten wegzubringen, angestellt. Sie sind fleißig hinein, aber auch wieder heraus gekrochen. Der Honig war bald verzehrt, und anstatt dessen etwas mit hineingeschleppte Erde in der Bouteille. Es scheint, die Ameisen haben mehr Geschicklichkeit, aus glatten Geschirren sich frey zu machen, als die Speckkäfer, die sich in gläsernen Geschirren fangen lassen. 21) Man sagt auch, die Ameisen sollen vertrieben werden, wenn man ihnen sammeln und zum Haufen eintragen hilft, welches die Ameisen nicht leiden sollen. 22) Wo Kerbel gesäet wird, wird man keine Ameisen finden. Man würde also diejenigen Gartenbeete, welche man für Ameisen ins besondere bewahren will, vielleicht nicht ohne Nutzen mit Kerbel einfassen können. 23) Der Verfasser der entdeckten Gruft natürlicher Geheimnisse merkt an, daß die Bauern auf ihren Wiesen und Feldern die Ameisen damit tödten, wenn sie fein warm auf die Ameisenhaufen ihre Nothdurft verrichten. 24) Ein deutscher Landmann, der verschiedene Mittel, die Ameisenhaufen in den Gärten auszurotten, vergebens versucht hatte, fiel endlich darauf, einige irdene Blumentöpfe inwendig mit Syrupp zu bestreichen, und sie, nachdem er das Loch im Boden verstopft hatte, über die Ameisenhaufen zu

setzen. Jeden Tag rückte er die Töpfe anderthalb Fuß weiter von den Haufen weg; die Ameisen durch den Geruch des Syrupps angelockt, folgten den Töpfen, und nach einigen Stunden fand er in diesem seinem Netze, einige Tausend dieser verderblichen Insecten, welche er mit darauf gegossenem kochenden Wasser tödtete. Diese Versuche wiederholte er so oft, bis er alle Ameisen in seinen Gärten ausgerottet hatte.

Um das Hinauflaufen der Ameisen an die Bäume zu verhüten, oder sie daselbst zu fangen, nimmt man Rindsgalle, und bestreicht die Stämme damit. Oder, man nimmt Theer, oder schwarze Wagenschmier, macht damit unten an dem Baume, eines Schuhes hoch von der Erde, ein Ringlein, oder streicht um den ganzen Stamm einen Ring, und bindet, ungefähr eine Elle hoch über der Wagenschmier auf das allerdünste zerzauste Schafwolle, so daß die Wolle unten fein hinab gehe. Oder, man bestreicht die Stämme mit Kreide, oder Röthelstein, als welche Materie den Ameisen zuwider ist. Oder, man vermischt ein wenig Wasser mit Branntwein, und rührt Ruß aus dem Schornsteine darein, und schüttet dasselbe an den Baum, oder bestreicht die Rinde damit. Oder, man läßt von einem Töpfer tiefe Schalen von unterschiedener Größe, nach dem Verhältnisse der Bäume, drehen, sofort mit einem Faden in der Mitte durchschneiden, jedem Theile etwas in Form eines halben Zirkels benehmen, und also backen; nimmt alsdann ein Paar solcher halben Schalen, legt sie um den Baum, verschmiert die Fugen und den Untertheil mit Leim, und gießt Wasser hinein, welches die Ameisen gewiß abhalten wird. Oder, man gräbt im Frühlinge um die Bäume rings herum auf, und schüttet frische Erde, Asche, oder auch eichene Säge- oder Hobel-Späne herum. Etliche nehmen eichene Gärberlohe, und streuen solche ziemlich breit um den Baum herum, welchen scharfen Saft und Geruch die

Ameisen

Ameisen auch von weitem spüren und fliehen sollen. Andere bestreichen den Stamm unten mit Menschen-Koth. Absonderlich soll hiezu dienen, wenn man im angehenden Frühlinge einen Baum mit einem frischen und grünen Rasen wohl reibt, wodurch die Rinde bitter gemacht wird, welcher Geschmack den Ameisen ganz zuwider ist. Oder man nimmt Feigbohnen, stößt sie mit Oehldrusen, und bestreicht unten den Baum damit. Oder, man bedient sich dazu, nach des Hrn. D. **Bünemann's** Rathe, im 100. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, folgender Masse: man macht Cadmia, welches in Apotheken wohlfeil zu haben, aber ein giftiges mineralisches Wesen ist, zu Pulver, gießt darüber rectificirten Salzgeist, schüttelt es darauf mit einander oft um, weil es sonst hart wie ein Stein werden würde, so löst es sich in gehöriger Wärme auf, und sieht ganz gelb aus. Wird diese Solution von ihrem Boden-Satze abgegossen, und im Sande durch einen Helm destillirt, so bleibt über zwey Drittel eines Phlegma, und ein wenig säuerliches Wesen. In dem Kolben findet man nachher ein röthliches fertiges Oehl übrig. Wird darauf in diesem Oehle nur ein gemeiner Leim aufgelöst, so entsteht daraus eine zähe Ma e. Diese wird weder in der Sonnenhitze noch in der Kälte austrocknen oder verhärten, sondern sie bleibt beständig ein klebriges Wesen. Hiemit beschmiert man nun einen dünnen Strick, und bindet denselben um den Baum, so verwirren sich die Ameisen in dieser Masse mit den Füßen, und können, als wie die Fliegen in dem Vogelleime, nicht weiter fort; wie man sich denn auch des bloßen Vogelleims zu eben dieser Absicht bedienen kann. Oder, man läßt, nach Anzeige der Breßl. Samml. v. Sept. 1723, kleingeschnittenen Wermuth und Fieberklee mit Wasser sieden, und wieder kalt werden, und bestreicht mit diesem bittern Wasser, vermittelst eines Lappen, die Schäfte. Andere rathen, daß man Kohlen, die von gurem Holze sind,

stoße, mit Baumöhl einen breiten Strich um den Stamm des Baumes mache, und denselben, so dick als möglich, mit dem Kohlenstaube überstreue. Reichart, im II. Th. seines Land- und Garten-Schatzes, Erf. 1753, 8. S. 213, hat für gut und nützlich befunden, wenn man, wie bey b, Fig. 5. zu sehen ist, Gläser mit engen Hälsen und etwas weiten Bäuchen nimmt, dieselben halb voll reines Wasser gießt, in jedes einen halben Löffel voll Honig thut, solches wohl unter einander schüttelt, und hernach die Gläser an die Stämme der Bäume mit einem Faden anbindet, doch also, daß das Mundloch derselben an dem Stamme anliege, und nicht der geringste Raum dazwischen zu sehen sey, so werden die Ameisen häufig hinein kriechen, daß die Gläser ganz voll werden. Wenn dieselben hinein gelaufen sind, und sich in großer Menge darin befinden, nimmt man die Gläser herunter, und schüttelt sie unter einander, daß sie alle ertrinken; hernach wirft man sie hinaus, schwenkt die Gläser rein aus, und wiederholt das Anbinden derselben mit dem Honigwasser so lange, bis das Ungeziefer getilgt worden. Wenn man hierin fleißig ist, kann man sie, sonderlich im Frühlinge, schoppenweise fangen. Hiebey ist noch anzumerken, daß der Honig nicht älter, als ein Jahr, seyn muß. Eben dieses Mittel wird auch im 16. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, angepriesen, und ist unstreitig eins der besten. Wollte man die Ameisen ganz geschwinde in die Bouteille haben, so macht man den Honig durchs Feuer warm, und bequem in die Bouteille laufen, so werden die Ameisen durch den Geruch am geschwindesten zu ihrem Untergange gereizt, hinein zu kriechen. Weil aber verschiedene von den Ameisen, deren Füße etwa von dem Honig nicht klebrig genug geworden sind, aus der Bouteille wieder heraus zu kriechen und davon zu laufen pflegen: so kann man, zu Vermeidung dessen, eben diese Methode, nach dem Vorschlage des 76. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J.

v. J. 1758, auf folgende Art in Anwendung bringen. Man thue das in Wasser, oder welches noch besser ist, in Bier flüssig gemachte Honig in ein großes Bierglas, und verschließe dessen obere Oeffnung durch eine mit Nadeln zusammen gesteckte Düte, deren oberster Theil über den Rand des Bierglases umgekrempelt, und daselbst entweder mit Nadeln zusammen gesteckt, oder mit einem Faden um den Rand des Glases fest gebunden wird. An dem untern spitzigen Theile der Düte aber, welcher in der Mitte des Glases hängen, und von dem Honig etwann drey Finger breit entfernt bleiben muß, wird eine kleine Oeffnung gelassen. Wenn nun die Ameisen einmal durch diese Oeffnung in das Glas gekrochen sind, fällt es denselben eben so schwer, wieder zurück zu finden, als schwer es einem Fische fallen mag, wieder aus dem Fischkorbe finden zu können. Setzt man über dieses Glas einen niedrigen hölzernen Stuhl, oder einen umgekehrten auf Steinen gestützten großen Blumentopf, so ist die Düte vor dem Regen sicher. Auch würde man sich, an statt des Papiers, etwa des Blechs auf gleiche Art bedienen können. Bey Bäumen am Spalier wird in 101. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754 ein bequemes Mittel vorgeschlagen, wovon der Verfasser versichert, daß er von dessen guter Wirkung nicht allein die Probe mehr als einmal gemacht, sondern durch welches auch einige gute Freunde, welche ihm den Schaden, so ihnen die Ameisen in ihren Gärten, sonderlich an den Pfirsichbäumen jährlich zufügten, klagten, dieselben aus der ganzen Nachbarschaft vertilgt haben. Man mache nämlich eine nöthige Anzahl Düten von etwas festem Papier, schmiere in denselben zu unterst inwendig etwas Honig, stelle und hefte dieselben an allen bequemen Orten der Bäume an. Der Geruch des Honigs lockt die Ameisen in erstaunlicher Menge herbey, wovon einige als Schildwachen am Rande bleiben, und auf die von außen befürchtenden Gefährlichkeiten Wache

zu halten scheinen, auch bey der geringsten Bemerkung oder Erschütterung die übrigen, welche bis dahin ganz ruhig unten in der Düte es sich wohl schmecken lassen, alarmiren. So bald man bemerkt, daß eine ansehnliche Anzahl in den Düten sich versammelt habe, drückt und krempt man solche oben zusammen, wirft sie ins Feuer, und ersetzt deren Abgang durch Hinstellung einer neuen Düte. Es ist unglaublich, welche ungeheure Menge Ameisen man in wenigen Tagen, und bey gar geringer Aufmerkung, fangen könne, bis solche gänzlich vertilgt sind.

Unter den Bäumen sind vornämlich die Pfirsichbäume den Ameisen am meisten ausgesetzt, welche an dem Stamme in die Höhe kriechen, und die Frucht verderben. Man muß daher die Bäume zuvor recht schütteln, und an die Blätter klopfen, damit sie herunter fallen. Alsdann bindet man einen Lappen Flachs oder Werg unten um den Stamm, und beschmiert denselben mit Theer oder Oehl. Auch ist das Spieköhl hierzu dienlich. Den Flachs aber muß man zuweilen wieder frisch bestreichen. In Italien pflegt man sich wider die Ameisen, welche auch Feinde der Orangenbäume sind, auf folgende Weise, welche der Verfasser einer Abhandlung von der Erziehung der Pfirsichbäume, im 39. und 40. St. der neuen öcon. Nachr. Lpz. 1768, 8. S. 262, gesehn zu haben versichert, zu verwahren. Die Bäume standen einen guten Fuß weit von der Mauer, und jeder hatte einen Stamm von anderthalb Fuß. Auf derselben Linie waren jegliche 10 Schritt eiserne Pfosten von vier Zoll ins Gevierte eingegraben, und so hoch als die Mauer, um das Gitterwerk nach dasiger Landsart daran zu machen. Die Bäume befanden sich dazwischen, und eben so darauf spalirt, als wie unsre Gegen-Geländer machen. Unter jedem Pfosten und Baume war ein Stück Baumwolle in Oehl getaucht, und um den Stamm gebunden. Die Kraft dieses Mittels zeigte sich

durch

durch die Schönheit der Bäume, und der Eigenthümer versicherte ihn, daß die Ameisen nicht daran kämen, seitdem das Geländer gemacht worden: und einige Schritte davon sah er deren welche an der Mauer standen, und damit angesteckt waren. Die Ameisen pflegen öfters das Rebholz bis auf das Mark zu verderben; damit aber solches nicht geschehe, soll man den Rebenstock mit Rindskoth oder Eselsschmalz schmieren.

Um die Ameisen von den Bienenstöcken abzuhalten, streuet man Asche um dieselben, oder umbindet sie untenher mit weißer Wolle oder einem Strohbande, oder macht mit Kreide oder Röthel einen breiten dicken Zirkel um die Stöcke, oder bestreicht die Füße, darauf die Breter mit den Bienenstöcken ruhn, mit Theer rings umher. Ein geprüftes Mittel, Ameisen von Bienenstöcken und Bäumen abzuhalten, beschreibt **Boethius** im XXV. B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1763, S. 34. f. Das Jahr 1760 war das erste, in welchem er Bienenstöcke hatte. Zu seinem Verdrusse hatten sich eben in demselben Jahre, in seiner Abwesenheit, Ameisen in die Stöcke gemacht. Er beschloß, nach dem Rathe des Herrn **Lundberg's**, Pechbecher machen zu lassen, und solche mit Wasser zu füllen; weil aber dieses viel Zeit erforderte, und die Gefahr schleunige Hülfe verlangte, so versuchte er indessen, was er konnte. Von ungefähr lagen im Garten, die Sperlinge von Erbsen abzuhalten, einige Stücke Netze, die man zuvor, Fische darin zu wägen, in der Küche gebraucht hatte. Er erinnerte sich, daß er sich in seiner Jugend an einem Orte aufgehalten hatte, wo im Frühjahre ziemliche Fischerey war, und daß sich die Ameisen an dem Ufer, wo man die Fische hinlegte, nicht aufhalten konnten. Wenn die Knaben, wie oft geschah, Abgänge von Gründlingen oder andere Fische in die Ameisenhaufen warfen, so mußten die Ameisen diesen Sommer ihren Wohnplatz viele Ellen von da verlegen. Er nahm

also diese Netzlumpen, und band sie dicht an die Balken, auf denen die Breter lagen, darauf die Bienenstöcke standen, doch etwas locker, wenigstens den fremden Gästen das Aufsteigen etwas beschwerlich zu machen. Dieses hatte bessere Wirkung, als er sich im Anfange vorstellte. Keine Ameise wagte sich über diese angebundene Franzen. Wenn sie daran hinauf kriechen wollten, so mußten sie zurück; ja oft nahmen sie sich nicht die Zeit, wieder hinunter zu kriechen, sondern stürzten über Hals und Kopf hinab. Bey jungen Apfelbäumen, die auch von Ameisen beschwert waren, gebrauchte er eben dasselbe Mittel mit gleich guter Wirkung. Er beobachtete nur die Vorsicht, die Lumpen in Schuppen und Eingeweide von Fischen zu tauchen, und sie nachgehends an der Sonne trocknen zu lassen, ehe er sie anband.

Um die Ameisen vom Zucker, von Zuckertöpfen oder eingemachten Sachen und von den Speisekammern abzuhalten, bedecke man die Zuckertöpfe mit weißer Wolle, oder bestreiche sie mit Röthelstein. Vielleicht ist es auch möglich, sie vom Zucker abzuhalten, wenn man den Zucker an Bindfaden in den Schränken aufhängt, und denselben mit einer klebrigen Materie bestreichet. Da aber dieses zu mühsam und eckelhaft ist, so nehme man, nach dem Vorschlage des 78. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, kleine Sträuche von trockenem Wermuthe, und setze den Zucker oder andere süße Sachen oben darauf, so verlassen diese ungebetenen Gäste sogleich ihre Wohnung, wenn sie auch noch ganz voll in den Zuckerhüten sitzen. Die Nachricht von diesem Mittel beruht auf einer unläugbaren Erfahrung. Nach dem 29. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, soll man ein wenig trockenen Campher in die Speisekammern, oder wo die Ameisen sich sonst aufhalten, legen, so sind sie in wenigen Tagen weg, und es nimmt keine Speise, oder sonst eine Süßigkeit, einen Geschmack davon an. Man kann auch um eingemachte Sachen, sie

mögen

mögen trocken oder flüssig seyn, und andere Zuckerwaaren, den dicken Kaffee oder den Bodensatz aus den Kaffeekannen, nachdem man ihn vorher hat trocken werden lassen, streuen, und von Zeit zu Zeit erneuern. Oder, wenn man die Ameisen aus einem Zimmer, wo sie sich gern einzufinden pflegen, hinweg schaffen will, so nimmt man Regenwürmer, schneidet dieselben in Stücke, und wirft sie in dem Zimmer umher; wenn sich alsdann die Ameisen in Menge dabey eingefunden haben, begießt man sie mit kochendem Wasser.

Ich schließe gegenwärtigen Artikel mit der Anweisung, die Ameisenhügel von den Feldern und Wiesen wegzuschaffen, und zur Düngung des Ackers anzuwenden, aus dem II. Th. der allgem. Haushaltungs- und Land-Wiss. Hamb. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 524. fgg. und Mills vollst. Lehrbegriff der pract. Feldwirthsch. III. Band, Lpz. 1765, gr. 8. S. 406. Ameisen-Haufen verursachen nicht nur einen unangenehmen Anblick, sondern thun auch der Viehweide grossen Schaden, und sind, wenn das Gras gehauen wird, wo sie sonderlich sich sehr zahlreich befinden, sehr im Wege, und müssen daher weggeschafft werden. Es finden sich Einige, welche vorgeben, daß diese Hügel zur Nahrung des Bodens nützlich, oder daß sie wenigstens nicht schädlich sind; allein, sie irren in allen Stücken. Es ist niemals irgendwo ein Ameisenhaufen gewesen, der nicht einigen Schaden verursacht habe, und wo sich erst einer findet, da entstehen gar bald mehrere, denn die Ameisen verbreiten sich in kurzer Zeit über einen ziemlich großen Fleck Landes. Der Verlust, den sie verursachen, ist augenscheinlich, denn sie bedecken gar sehr viel Land, und verursachen, daß nur wenig Gras wächst. Diese Haufen vermehren sich nicht nur an der Zahl, sondern werden auch immer größer, wenn man sie still liegen läßt, und man hat bisweilen Haufen aufgenommen, die einen halben Karren angefüllt. Sie geben

dem Boden ein sehr schlechtes Ansehen, und machen ihn dem Viehe, so darauf weidet, unangenehm, und alle diese Unbequemlichkeiten nehmen jährlich zu. Ein kluger Landmann, der dieses wohl erwägt, wird daher dem Beyspiele derjenigen nicht folgen, die diese Haufen aus Nachlässigkeit oder Unwissenheit stehen lassen, sondern vielmehr den Entschluß fassen, sie auf einmal wegzuschaffen. Je eher er damit anfängt, desto weniger wird es ihm kosten. Und obgleich die Kosten sich höher belaufen, wenn die Haufen zahlreicher und größer sind, so muß er sich doch solches nicht abschrecken lassen, indem er versichert seyn kann, daß der daraus entstehende Nutzen die Kosten weit überwiege. Man hat verschiedene Methoden, diese Hügel in Grasgründen wegzuschaffen. Einige lassen sie im Frühjahre mit den Händen ausstechen. Wo ihrer nicht viele sind, ist solches auch ziemlich gut. Man muß es folgendergestalt machen. Man nimmt eine eigentlich dazu gemachte dünne Schaufel, die gut mit scharfem Eisen beschlagen ist. Mit dieser stößt der Arbeiter zuerst den Ameisenhaufen gerade durch, und drückt die Schaufel mit dem Fuße nach. Alsdann zieht er die Schaufel wieder heraus, und thut mit derselben noch einen Stoß, der den ersten in der Mitte durchschneidet. Dieses theilt die Rasen und den obersten Theil des Haufens in vier Stücke. Diese müssen alsdann zurück geworfen, und die darunter liegende Erde mit dem darin befindlichen Ameisennester heraus gegraben werden. Alsdann muß man die vier Stücke Rasen zusammen wieder hinein werfen, die sich alsdann gar bald schließen und zusammen wachsen; und wenn sie wieder fest geworden, und das Gras wiederum Wurzel gefaßt hat, so werden diese Flecke überwalzet. Dieser Methode bedient man sich jezt an einigen Orten, und ehemals ist sie allgemein gewesen. Allein, der damit verknüpfte Nachtheil ist augenscheinlich. Erstlich bleibt dadurch eine Höhle in dem Boden. Hiernächst

nächst bleiben anfehlbar einige von den Ameisen in den Rasen, und da dieselben eine so gute Gelegenheit haben, vermehren sie sich gar bald, fangen ihre vorige Arbeit wieder an, und der Hügel wird in kurzer Zeit eben so groß wieder, als er vorhin gewesen. Denn die Rasen beschützen sie vor den beyden Dingen, die ihnen am schädlichsten sind, nämlich den Vögeln und der Strenge des Wetters. Allein, was ist nun hiebey mit den Ameisen anzufangen, die mit der Erde heraus gegraben worden? Die alte Gewohnheit war, den Erdklumpen in Stücke zu zerbrechen, und ihn über die ganze Weide auszustreuen; allein, dadurch wurden die Ameisen nicht ausgetilgt, sondern nur umher gestreut. Nichts konnte sie abhalten, sich wieder zu sammeln. Sie thaten solches auch, und das Feld war von neuem damit beschwert. Jezt graben die Landleute sie aus, und führen sie in ihre Misthaufen, wo zwar einige umkommen, andere aber lebendig bleiben, die genug neuen Schaden anrichten können. Diese mit dem Miste vermischten Ameisen werden mit demselben wieder auf das Land geführt, wo sie sich vermehren, und neuen Schaden verursachen. Man wundert sich, daß Leute, die so viele Unbequemlichkeiten von diesen kleinen Insecten empfunden, sich mit so unvollkommenen Methoden, selbigen abzuhelfen, haben begnügen können, und dennoch hat man in langer Zeit keine bessere gewußt, und sie sind auch noch jezt an vielen Orten die einzigen, die man dazu gebraucht. Man kann nicht zu viele Sorgfalt in der gänzlichen Ausrottung dieser Creaturen anwenden, und wenn man es nur auf gehörige Art angreift, so ist es auch nicht schwer. Ein vortreffliches Werkzeug hiezu ist der hohl gebogene Ameisen-Pflug des Hrn. **Bradley**, welcher auch zu Maulwurfshaufen dient, und den man Fig. 10 abgebildet findet. Von a bis a ist ein Eisen, ungefähr 5 Zoll breit, und hinten einen reichlichen Zoll dick. bb ist der hohl gebogene Spaten

oder Zunge des Pfluges, dessen Breite, wo er am breitesten ist, etwa einen Fuß beträgt. Von der scharfen Spitze an wird er nach und nach dicker bis an das Hintertheil, welches einen völligen Zoll dick seyn muß. Das Eisen dazu muß recht hart, und die Ränder müssen sehr scharf seyn. cc ist das Stecheisen, welches vorn an der Spitze sehr scharf, und mit dem hohl gebogenen Spaten 4 Fuß lang von a bis a seyn muß. dd sind eiserne Dillen, in welche die Angriffe oder Stelzen des Pfluges ee gesteckt werden. Bey aa sind feste Ringe, ein einzeles Pferd oder zwey vor einander anzuspannen. Wenn man mit diesem Pfluge arbeitet, so muß die Spitze des hohl gebogenen Spatens an die Seite des Haufens angesetzt werden, indem man die Handhaben des Pfluges aufhebt, damit sie in die Erde einstechen kann. Wenn der Haufen beynahe durchschnitten ist, wird die Spitze wieder aufgehoben, indem man mit den Angriffen ein wenig auf beyden Seiten drückt und wägt. Das durch diesen Pflug gemachte Loch faßt das Regenwasser auf, wodurch die noch zurück bleibenden Ameisen ersaufen. Die Flecke, wo Ameisen oder Maulwurf-Haufen gestanden, müssen mit einem Spaten aufgelockert, mit Kalk oder einer andern Düngung vermengt, und hernach mit reinem Grassamen bestreut werden. Mit solchem Pfluge, der sehr wenig kostet, kann man in einem Tage eben so viel ausrichten, als zehn oder zwölf Arbeiter in einer ganzen Woche thun können. Derjenige, der den Pflug leitet, kann ihn so seicht und so tief gehn lassen, als er will, nachdem er nämlich die Handhaben hoch oder niedrig hält. Wenn er von einer guten Hand regiert, und stark genug gezogen wird, so schneidet er alles durch. Derjenige, welcher ihn leitet, muß dahin sehn, daß alles mit dem übrigen Boden gleich eben geschnitten werde.

Wenn nun die Hügel solchergestalt ausgeschnitten sind, so kömmt es hauptsächlich darauf an, was mit

den-

denselben anzufangen ist, damit sie nicht neuen Schaden verursachen. Hiezu sind nun viele Methoden erfunden worden. Die gemeinen Methoden, sie über den Boden auszustreuen, oder sie zum Miste zu führen, sind äußerst nachtheilig. Wir wollen dem Landmanne zeigen, wie er nicht nur neuen Schaden vermeiden, sondern auch so gar Nutzen von diesen ausgepflügten Haufen haben könne.

Zuvörderst müssen die von dem Pfluge entblößten Stellen des Bodens unmittelbar wieder besäet werden. Zu diesem Ende muß jemand hinter dem Pfluge hergehen, und seine Tasche voll guten Heusamen haben. Während der Zeit nun dieser die entblößten Flecke sorgfältig besäet, müssen andere, die gleichfalls dem Pfluge folgen, die ausgepflügten Stücke aufnehmen. Die aufgehobenen Stücke müssen sie in Haufen legen, die mit Sorgfalt gemacht werden müssen. Sie dürfen eben keinen breiten Boden haben; allein, sie müssen hohl und hoch liegen, und wenn sie ein wenig gestanden haben, um zu trocknen, muß man sie anzünden und zu Asche brennen. Wenn nur wenig Ameisenhügel da sind, so lassen sie sich gar füglich an verschiedenen Ecken desselben Bodens sammeln, und auf der Stelle verbrennen, ohne dem Boden großen Schaden zu thun, welches auch der beste Wege ist. Wo aber eine große Menge davon vorhanden ist, muß man sie wegführen, und an einer wüsten Stelle verbrennen; je näher dieselbe aber ist, desto besser ist es, weil sich alsdann die Asche desto bequemer wieder zurück bringen läßt; denn in beyden Fällen muß die Asche wieder auf den Boden geführt und sorgfältig auf demselben ausgestreut werden, indem sie zu einer vortrefflichen Düngung dient. Obenländische Gründe haben dann und wann eine Erfrischung nöthig, und hiezu ist nichts besser als die Asche; und eben auf denen Weiden, wo solche Erfrischung am nöthigsten ist, sind die Ameisenhaufen am überflüssigsten. Das Gras wird

darnach allenthalben stark und frisch wachsen, und das, so auf denen Stellen wächst, wo die Hügel gestanden, wird dem übrigen in kurzer Zeit gleich werden. Man kann diese ausgepflügte Hügel noch auf andere Arten vortheilhafter Weise als eine Düngung gebrauchen, und der Landmann kann sich derjenigen davon bedienen, die er zu seinen Absichten am zuträglichsten hält. Das erwähnte Brennen dieser Hügel zu Asche ist die beste und bequemste Methode. Eine andere Methode besteht darin, daß man alle Haufen von dem Platze wegführt, sie zusammen legt, und vollkommen verfaulen läßt. Auf diese Art wird die Rückkehr der Ameisen besser verhütet, als wenn man die Hügel auf den gemeinen Misthaufen wirft. Denn in dem leztern Falle kriechen sie auf dem Misthaufen herum, auf welchem einige Theile zu ihrer Aufnahme trocken genug sind; und da der Mist gar bald wieder auf den Boden gebracht wird, so können diejenigen Ameisen, die darin lebendig geblieben sind, sich bald wieder vermehren, und neue Haufen machen. Wenn hingegen die Hügel zum Verfaulen alle auf einen Haufen geworfen werden, so werden sie durch und durch feucht, daß also die Ameisen nicht darin leben können, sondern entweder diese Materie verlassen, oder darin ersticken müssen. Dieses Verfaulen der Rasen erfordert einige Zeit, und während derselben wird dieses kleine Ungeziefer gänzlich ausgerottet, und alsdann können diese verfaulten Hügel ohne Gefahr wieder auf dem Boden verbreitet werden, da sie denn zur Erfrischung einer neuen Aernde überaus dienlich sind.

Die dritte Methode ist, diese Hügel ganz zu gebrauchen, so wie sie ausgepflügt worden, und zwar zu einer zusammengesetzten Düngung. In eine bedeckte Grube zum Miste und andern Ingredientien, um daraus eine Zusammensetzung zu machen, können die ganzen Hügel unter dem Schlamme der Gräben, frischem Pferdemiste und dem Ablaufe aus dem Kühhause und den

Stäl-

Ställen genommen werden. Hier ist alles so feucht, und in solcher Gährung, daß eine Ameise unmöglich darin leben, oder nur ein Fünkchen Leben in dem, was man ihre Eyer nennt, bleiben kann. Die Quantität der Düngung wird dadurch gar sehr vermehrt, und die ganze Zusammensetzung kann sowohl zu gepflügtem Lande, als zu Grasgründen, ohne die geringste Gefahr von den Ameisen, gebraucht werden.

Die dritte Methode, diese Ameisenhügel mit Sicherheit und zum Vortheile des Bodens zu gebrauchen, ist diese, daß man eine Art einer trockenen Zusammensetzung mit Kalk und andern Dingen daraus macht. Dieses ist eine sehr sichere Methode, und geht weit leichter von Statten, als die andern. Da aber der Landmann weiß, daß verschiedene Gründe auch verschiedene Düngungen erfordern, so wird er von allen diesen Methoden die beste für sein Land zu wählen wissen. Man macht es aber mit der trockenen Zusammensetzung folgender Gestalt. Wenn die Hügel ausgepflügt und vom Felde weggeführt sind, muß man sie an einer wüsten Stelle auf einen Haufen werfen, und alsdann eine Quantität frischen und scharfen Kalk, den man bey der Hand haben muß, ziemlich dick dazwischen streuen, und zwar so, daß jeder Theil derselben von dem Kalke erreicht werde. Zu dieser Absicht ist es am besten, einen Theil der Ameisenhaufen auf dem Boden so dick auszubreiten, als sie darauf liegen können, doch ohne daß sie einander bedecken. Hierauf muß man eine gute Quantität Kalk streuen, alsdann wiederum eine Reihe Ameisenhügel darüber legen, und dieselben gleichfalls mit Kalk bestreuen, und immer so fortfahren, bis alle Hügel aufgehäuft sind. Auf solche Art kann man alles mit einander zehn oder vierzehn Tage liegen lassen, in welcher Zeit der Kalk eine so gute Wirkung gethan haben wird, daß sich nicht eine einzige Ameise mehr findet. Alsdann kann man eine gute Quantität frischen Mist auf den Haufen legen, und denselben

von Zeit zu Zeit, wie andern Mist, wohl umarbeiten lassen. Diese Zusammensetzung kann man auf den Boden legen, von welchem die Ameisenhügel genommen sind, und zwar ohne die geringste Gefahr, daß sich die Ameisen wiederum fortpflanzen werden. Ein mittelmäßig gutes obenländisches Grasland wird sich sechs Jahr lang gut davon haben. Für einen dazu sich schickenden Boden ist keine bessere Düngung, als diese Mischung von Mist, Kalk und Erde zu Grasgründen. Die Körper der Ameisen, welche sehr zahlreich sind, tragen zu der kräftigen Wirkung dieser Düngung sehr vieles bey, indem alle thierische Substanzen voll reicher Materie zur Beförderung des Wachsthums der Pflanzen sind. Diese Mischung von Mist und Kalk, nebst Schlamm aus den Teichen, ist eine vortreffliche Düngung für Grasgründe. Da nun aber die Erde, die man hier mit gebraucht, noch dazu voll thierischer Materie ist, indem sie ein Aufenthalt von Millionen dieser Insecten gewesen, und voll von den Excrementen derselben ist, so thut sie eine so viel größere Wirkung. Da nun der Landmann die Methode des Auspflügens der Ameisenhügel in ihrem völligen Lichte dargestellt sieht, so wird er den Vortheil leicht ausrechnen können, der aus dem gehörigen Gebrauche des dazu vorgeschlagenen Instrumentes entsteht, und er wird finden, daß, nach einem Wuchse von sechs Jahren, die Kosten des Instrumentes, die Arbeit und alles, was nur in Rechnung gebracht werden kann, ihm mehr als vierzigmal wieder werde ersetzt werden, und zu gleicher Zeit wird die Lage seiner Grasgründe schön in die Augen fallen, es werden sich dieselben gut mähen lassen, und auch sehr bequem für das Vieh seyn.

* **Ameisen-Löwe**, L. Formica-Leo, Fr. Fourmi-Lion, ist nach der Beschreibung des Herrn J. M. Meyer, im 44. St. des Hannover. Magaz. v. J. 1763, ein klein und unansehnliches Thier, an welchem der Kopf sehr klein ist, jedoch vorn zwo gegen einander gerichtete krum-

me

me Sicheln hat, mit welchen er die Beute erwischt, und fest hält. Er sieht wie eine platt gedrückte mittelmäßige weiße und ins Graue fallende Spinne aus, nur daß die Beine anders sind. Wenn man das Vergnügen haben will, seinen geschickten Bau und seine Hinterlist zu betrachten, muß man ihn an Orten suchen, wo Waldung und zugleich Sandland ist. Gemeiniglich findet man ihn vorn am Wege im Sande bey Buschwerk. Das Merkmal seines Aufenthalts ist der im Sande wahrzunehmende umgekehrte Kegel. Man findet sie gemeiniglich haufenweise neben einander. Man muß also nur vor sich im Walde, wo Sand ist, nieder sehen, so wird man hier und da dergleichen ausgehöhlte Kegel erblicken. Das Thier selbst sitzt ganz unten in der Spitze des Kegels, und man entdeckt davon nichts, als die äußerste Spitze seiner sichelhaften Hörner, die gleichsam da liegen, wo die Seiten des Kegels in der Spitze sich endigen. Man darf alsdann einen solchen Haufen nur mit der Hand aufnehmen, so wird man den Ameisen-Löwen mit bekommen, den man sodann (einen oder mehrere) in ein mit Sand gefülltes Glas oder Büchse setzt, in welche sie sich sogleich verkriechen. Wenn dieses Gefäß eine Zeitlang still gestanden, wird man die Arbeit bald wahrnehmen. Er fängt an, den Sand in die Höhe zu werfen, und macht einen so genauen ausgehöhlten Kegel, der von keinem Menschen so vollkommen zu machen ist. Alsdann läßt man eine Fliege, der ein Flügel ausgerissen ist, auf dem Sande laufen, die dann am Rande des Kegels hinunter fällt, und von dem Ameisen-Löwen ausgesogen wird. Wenn das geschehn ist, nimmt er die Fliege auf seine beyden Hörner, und wirft sie mit solcher Heftigkeit aus dem Kegel heraus, daß sie weit von seinem Aufenthalte weggeschleudert wird. Rüttelt man den Sand zusammen, so wird er die Arbeit und den künstlichen Bau seiner Wohnung so oft wiederholen, als einem gefällig ist, dieselbe mit anzusehen. Um-

ständlichere Nachrichten, nebst Kupferabbildungen vom Ameisen = oder Wurm=Löwen, vom Herrn Carl v. Geer, findet man im XIV. B. der übers. schwed. Abhandl. d. d. J. 1752. S. 187—198.

Amel = Mehl, siehe Kraft = Mehl.

Amelanchier, Quendelbeerenbaum; s. Th. V. S. 492.

Amelette, Omelette; siehe Eyer = Kuchen.

Amende, siehe Geld = Strafe.

Amendement, Amelioration, Amender; siehe Düngen.

Amendier, Amandier, Mandelbaum; siehe Amygdalus.

Amentaceus flos, Amentum; siehe Kätzchen.

Amethyst, L. Amethystus, Gemma Veneris, Fr. Amethyste, Ametiste, ist ein edler Stein von Purpur=Farbe, oder von Farbe eines rothen Weins, worunter man Wasser gegossen hat. Der orientalische ist am beliebtesten. Die Amethysten müssen hart und schwer seyn, und einen schönen Glanz haben. Wenn man den Amethyst in einem Sandbade heiß werden läßt, so verliert er seine Farbe, und bekömmt eben so, wie der Sapphir, die Farbe, und beynahe das Wasser, des Diamants.

* Der Amethyst wird an Schönheit nächst dem Smaragd geschätzt. Wenn er in Rauten geschliffen wird, so spielt er hell; ist er allein polirt, oder glatt geschliffen, so scheint er etwas dunkel. Die härtesten und theuersten sind die aus Orient, als: aus Indien, Arabien und Armenien ꝛc. Diese sind verschiedener Arten, doch meistentheils violbraun. Die besten haben eine rosenrothe Farbe, die sich auf Purpur zieht. Die von Carthagena gebracht werden, sind geringer, und an Farbe violblau, wie auch die, welche man in Deutschland findet, und von einigen violfärbige Rubinen genannt werden. Man hat auch im Orient einige, welche purpurfarbig, und andere, die weiß sind.

Weil dieser Stein dem Diamant an Härte gar nahe kömmt, und ein gleiches Wasser hat, so wird er oft durch Kunst, auf die Art, wie der Sapphir, weiß gemacht, und

für

für Diamant verkauft. Er wird auch durch Betrug nachgemacht, mit einer violbraunen Farbe, oder einer dergleichen Folie, zwischen zwey Krystallen versetzt. Oder, man nimmt präparirten Flintenstein, der fein blau oder hellbraun oder röthlich ist, 4 Loth, ordinäre Mennige 12 Loth, vermischt beydes wohl durch einander, thut präparirte Magnesia 16 Gran, und Zaffera 2 oder 3 Gran hinzu, setzt solches zusammen in einen Ofen, und läßt es schmelzen: so bekömmt man einen schönen Amethyst. Oder, man nimmt zart pulverisirten Flintenstein 3 Quent, Nitrum fixum 1 Quent, Borax 3 Quent, Tinctura Veneris 54 Gran, Tinctura Martis und Magneſiæ, von jeder 50 Gran. Diese beyden Tincturen vermischt man erst wohl mit einander, thut alsdann die andern Stücke, nachher den Fluß von Nitrum und Borax auch wohl vermischt, dazu; setzt es in einen Schmelztiegel im Windofen, giebt Anfangs gelindes Feuer, bis es glüht; sodann 2 oder 3 Stunden starkes Feuer; endlich gießt man es in Formen aus, und läßt es allmählich kalt werden, damit es nicht reiße, oder von einander springe. Nach einer andern Art nimmt man Fritta 20 Loth, und präparirte Magnesia 16 Loth.

Einen Amethyst fleischfarbig zu gradiren, nimmt man eine wohl ausgebrannte, runde, ganze Holzkohle, schneidet ein Loch darein, in welches der Stein (nachdem derselbe vorher an einem Ende mit wenig gestoßenem Kohlenstaub und Baumöhl beschmiert worden,) gelegt werden muß, und wenn er darin ist, so verklebt man das Loch mit gutem Lehm, legt Kohlen in einen runden Haufen, ungefähr einen gehäuften Hut voll; in die Mitte des Haufens legt man die Kohlen mit dem Steine, zündet den Haufen an dem einen Ende an, und läßt ihn also fortbrennen, und von selbst ausgehen: so bekömmt der Amethyst eine Fleisch-Farbe.

Es soll der Amethyst vor der Trunkenheit bewahren, daher ihn einige auf den Nacken legen, andere am Finger tragen, und noch andere ihn reiben, und einnehmen. Imgleichen soll er die Melancholie oder Schwermuth und böse Gedanken vertreiben, wacker machen, und guten Verstand geben. Allein diese Kräfte bestehn nur in der Einbildung.

Ameublir; siehe Aufrühren, Auflockern.

Ameuter, heißt bey den Jägern, die Jagdhunde zusammen koppeln, damit sie zugleich mit einander jagen; z. B. einen jungen Hund mit einem alten, der schon abgerichtet ist.

Amia, Fr. Bonite, ein gewisser Fisch; siehe Streit-Huhn.

Amianth, **Amianthstein**, L. Amianthus lapis; siehe Asbest.

Amidon, Amidum; siehe Stärke.

Amiral, siehe Admiral.

Amiré-Joannet, Amiré-Roux, Amiret roux, eine Art Birn; siehe unter Birnbaum, Th. V. S. 425.

Amme, (Heb-) siehe in H.

— — (Säug-) siehe in S.

Ammen-Lätze, siehe Crevé.

Ammer, siehe Emmerling.

Ammi, Ami, Amium, Ammium, Ammeos, Amios, Fr. Ammi, Engl. Bishops-Weed, D. Ammey, Ammern, Amey. Es ist dieses eine Dolden tragende Pflanze. Die größere Dolde (Umbella) besteht aus vielen kleinern, welche wie Strahlen geordnet sind. Die äußere Hülle besteht aus vielen schmahl zugespitzten Blättern, welche fast die Länge der Dolden haben. Die kleinen Dolden haben eine kurze vielblätterige Hülle. Die Blumen sind ungleich; eine jede derselben aber hat fünf Blumenblätter, welche herzförmig sind. Die an den äußern Strahlen sind groß, und einander an Größe ungleich; Diejenigen aber, welche in der Mitte stehn, und die Scheide bilden, sind einander beynahe gleich. Die Blumen haben fünf zarte Staubfäden, die mit rundlichen Kölblein gekrönt sind. Mitten in dem Kelche sitzt der Eyer-

Stock,

Stock, auf welchem zwey rückwärts gebogene Griffel stehn, die oben eine stumpfe Narbe haben. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine kleine, runde, gestreifte Frucht, die aus zwey Samen besteht, welche inwendig glatt, und von außen concav sind.

Der gemeine oder größere Ammey, Ammi commune oder vulgare *Dod. Cam.* Ammi majus *C. B. P.* 159. Ammi vulgare majus latioribus foliis, semine minus odorato *J. B.* Ammi annuum *Morif.* Ammioselinum *Tab.* Ammi (majus) foliis inferioribus pinnatis lanceolatis, serratis, superioribus multifidis linearibus *Linn.* ist eine jährliche Pflanze, deren untere Blätter wie eine Säge gezahnt, und sechs Linien bis einen Zoll lang sind. Die obern bey dem Anfange der Dolde herum stehenden Blättlein sind in verschiedene lange, schmahle, und weit von einander abstehende Flügel zerschnitten. Der Same des gemeinen Ammi auf unsern Feldern ist nicht so gewürzhaft, als der von dem Ammi aus Candien.

Der Ammi aus der Levante oder aus Creta, Ammoides majus, odore Origani *Boerh.* welche Tournefort unter das Fenchel-Geschlecht bringt, weil dessen Blatt wirklich dem gemeinen Fenchel gleicht, ist eine ganz niedrige Pflanze. Ihr Same ist sehr klein, wie beym gemeinen Ammi; aber von einem aromatischen Geruch und Geschmacke. Garidel und andere Kräuterkundige haben diesen Unterschied nur für etwas Zufälliges gehalten, und bloß vom Klima herleiten wollen.

Der Ammey-Same ist einer von den in der Medicin gebräuchlichen vier kleinen warmen Samen (Sem. 4. calida minora.)

Der Ammey kann aus dem Samen gezogen werden, welcher im Herbste an den Ort ausgesäet werden muß, wo man die Pflanzen will stehn lassen. Im Frühlinge muß der Boden aufgelockert werden, um solchen theils vom Unkraute zu reinigen, theils aber auch die

Pflanzen zu verdünnen, welches auf eben die Art geschehen kann, wie man es mit den Möhren macht. Man läßt nämlich die Pflanzen vier bis fünf Zoll weit von einander stehen; und wenn der Boden gut ist, müssen sie wenigstens sechs Zoll weit von einander entfernt bleiben, denn sie werden groß, und bedecken den ganzen Boden. Nachher erfordern sie wenig Wartung mehr; außer daß man sie fleißig vom Unkraute reinigt. Im Junius werden sie blühen, und im August schon reifen Samen tragen, den man einsammeln muß, so bald er reif ist, weil er sonst bald ausfällt. Die Ammey-Pflanzen kommen überall fort, wo sie eine offene Lage haben; am besten aber wachsen sie auf einem lockern sandigen Boden. Wenn der Same im Frühlinge ausgesäet wird, geht er in diesem Jahre selten auf; geschieht dieses aber, so kommen ganz schwache Pflanzen zum Vorschein, welche wenig Samen tragen.

In den Apotheken zeigt man zweyerley Arten des Samens, Semen Ammeos oder Ammios, welche zwar an Gestalt einander ziemlich gleichen, aber an ihrem Geschmack und Geruche sehr unterschieden sind. Es wird aber derjenige Same, der aus Candia, oder von Alexandrien aus Aegypten über Venedig kömmt, für den besten gehalten; daher er auch Ammi verum, von Lobel Ammi Creticum aromaticum, von Dioscorides Cuminum Aethiopicum, von andern Ammium oder Cuminum Alexandrinum, Aegyptiacum, Syriacum, von Hippocrates Cuminum regium; Alexandrinischer, Aegyptischer oder Cretischer Ammey-Same, Mohren-Kümmel, Herren-Kümmel, genannt worden. Dieser Same ist klein, fast rund, ein wenig länglich, den Sandkörnern ziemlich gleich, von brauner Farbe, und gewürzhaft, und giebt deshalb ein gutes Gewürz zu den Fisch- und Fleisch-Speisen ab. Man muß den reinsten, frischesten, wohlriechendsten,

und

und von einem etwas bittern Geschmacke auslesen. Er hat eine zertheilende, öffnende, und wärmende Kraft, dämpft die Blähungen, treibt den Harn und Stein; dient wider das Bauchgrimmen, die Harnwinde, und heilt den Bis giftiger Thiere. Sitonus meldet, daß er eine besondere Kraft und Wirkung wider die spanischen Mücken oder Fliegen habe. Er kömmt zu ungekochten und gekochten Tränken. Er wird zum Theriak, und einigen andern Herzstärkungen genommen. Er soll eine vorzügliche Kraft haben, der Unfruchtbarkeit der Weiber abzuhelfen, wenn davon ein Quent gepülvert, in Wein oder Fleischbrühe, um den andern Tag, drey Stunden vor der Mahlzeit, vier oder fünfmal, aber nicht mehr, eingenommen wird; sie müssen aber die Tage, da sie sich dessen bedienen wollen, allein schlafen. Der pulverisirte Same mit Honig zu einem Pflaster gemacht, zertheilt das von Schlägen geronnene Blut.

Ammites, siehe Bezoar minerale.

✡ *Ammochryſus*, ein Stein, der bisweilen ziemlich hart ist, gemeiniglich aber sich zwischen den Fingern als Sand zerdrücken läßt. Von Farbe ist er bald roth, bald gelb, mit untermischten und wie Gold glänzenden Talk-Flittern, daß es scheint, als wenn Gold darunter wäre. Er wird in Böhmen und andern Orten mehr gefunden, und zum Streu-Sande gebraucht. Seiner glänzenden Theile wegen wird er von den Bergverständigen Glimmer, und wenn er gelb ist, Katzengold oder Goldglimmer, L. Aurum felium, Mica aurea, Mica flava, genannt. Siehe Glimmer.

Ammodites, Ammodytes; siehe Aal (Sand-) und Schlange. (Sand-)

Ammome, siehe Amomum.

Ammoniac, Ammoniac-Harz, Armoniac, L. Ammoniacum, Gummi Ammoniacum oder Armoniacum, Lacryma Agasyllidis oder Ferulæ *Gal.* Hammoniacum oder Gutta hammoniaca *Cord.* Fr. Ammoniac, Gom-

me

me Ammoniaque, ist ein verhärteter Saft, von mittlerer Consistenz zwischen einem Gummi und Harz. Wenn man dieses Gummi zwischen den Fingern wälgert, wird es weich und klebrig. Zwischen den Zähnen begiebt es sich leicht aus einander, und wird weiß. Es hat einen anfänglich süßen, hinterher aber bittern Geschmack. Es hat einen weit unangenehmern Geruch, als das Galban-Gummi. Auf glühenden Kohlen geräth es in Flamme. Es läßt sich in Weineßig oder warmem Wasser auflösen.

Dieser harziggummige Körper befindet sich theils in großen Massen, die aus Bröckelchen von unansehnlicher und fast brauner Farbe bestehen, welche mit weissen oder braunröthlichen Flecken, die bis in die innere Substanz dringen, angefüllt sind; theils findet man ihn in dichten und festen, wie Weihrauch aussehenden, glänzenden, und weißen Körnern. Diejenigen, die entweder in- oder auswendig eine gelbliche Farbe haben, sind zu alt, und werden von den Kaufleuten zu Smyrna weniger geachtet. Das Ammoniac riecht beynahe wie Bibergeil oder Opoponax. Wir bekommen es aus Alexandrien in Aegypten.

Dieser Saft fließt theils von selbst, theils nach einem gemachten Einschnitte, aus einem gewissen Baume, welcher in demjenigen Theile von Afrika wächst, der Aegypten gegen Abend liegt, und heutiges Tages das Königreich Barca genannt wird, wo ehemals der berühmte Tempel des Jupiter Ammon stand. Plinius nennt den Baum, davon man ihn abzapft, Metopium. Andere hingegen glauben, das Ammoniac komme von keinem Baume, sondern von einer doldentragenden Pflanze, als: der von Dioscorides sogenannten Agasyllis. Man findet in diesem Gummi öfters den Samen der Pflanze selbst, welcher dem Dill sehr gleich kömmt, außer daß er größer ist.

Das Ammoniac äußerlich gebraucht, ist ein kräftig zertheilendes und erweichendes Mittel. Um es noch wirksamer zu machen, löst man es in Weinessig auf. Man bedient sich dessen auch innerlich. Aus den Versuchen des Pringle läßt sich vermuthen, daß das gemeine Wasser dieses Gummi auflöse, so daß es ihm fast alle seine der Fäulniß widerstehende Kraft benimmt.

Dieses Gummi diente den Alten bey ihren Opfern zum Weihrauche.

Zum innern Gebrauche zieht man das gekörnte vor, und solche Körner müssen, wenn sie gut seyn sollen, groß, trocken, und mit keinem Sande, Erde, oder andern fremden Körpern, untermengt seyn. Indessen schätzt man auch die dicken Stücke, wofern sie nur rein, oder mit vielen reinen Körnern untermengt sind.

* Dieses ziemlich kleberige, doch übrigens trockene Harz, läßt sich, bey langem Abreiben, zwar auch mit Wasser, doch leichter und bequemer mit Essig und Geistern, auflösen, weil es wohl etwas von der Natur wässericht-schleimichter, doch noch mehr von dem Wesen brennlicher Harze ist, indem es, gleich andern, an dem Lichte schmilzt, und hell wegbrennt. Wir bekommen es hauptsächlich aus Ost-Indien. Der Ammoniacharzstrauch, Agasyllis, Ferula ammoniacifera, wovon dasselbe, nach des Dioscorides Zeugniß, im Brachmonate gesammelt wird, wächst häufig in den lybischen Wüsten von Afrika, um Cyrene herum. Der Stängel desselben ist gerade, und ziemlich hoch; die Blätter sind sehr klein, und schließen sich in langen und breiten Büscheln an einander an; die Blüthen sitzen allein auf der Spize des Stängels, und diese Blüthen, welche an festen und etwas langen Stielen hängen, haben zugleich den Samen, der dem Samen des Galbanharzes gleich ist. Plinius und Dioscorides machen

zweyer-

zweyerley Gattungen dieses Harzes nahmhaft; und zwar nennen sie das schöne und reine Θραῦστον, Thraustón, und Θραῦσμα, Thrausma, von θράω, ich breche, oder reibe, weil es in kleine Stücke zerbrochen ist, oder durch Reiben in kleine Stücke zerfällt; das gemeine hingegen und unreinere, φύραμα, Phyrama, von φύρω oder φυράω, ich mische, vermische, weil es mit Erde, Sand, Holz, Steinchen, und anderm Unrathe vermischt ist. Sonst pflegt man dreyerley Arten davon anzuführen, unter den Namen: Ammoniacum gummi finum, feines Ammoniacharz, welches nämlich das schönste und allerreinste ist; Gummi amoniacum in granis, körnichtes Ammoniacharz, welches nämlich aus lautern Körnern besteht, die zwar wegen ihrer Klebrigkeit ganz zusammen hangen; und endlich Gummi Ammoniacum in pane, Ammoniacharz in Kuchen, welches mit Sand und Holz vermengt ist. Alle diese Verschiedenheiten machen keinen wesentlichen Unterschied aus, sondern gründen sich allein auf die Art des Sammelns und Verwahrens dieses Harzes, davon einige behaupten, daß man es aus den geritzten Stämmen des Gewächses auffasse, und Andere vorgeben, daß er als ein milchichter Saft aus der Wurzel nach einigen Einschnitten häufig heraus fließe, und nach und nach getrocknet werde.

Das Ammoniac wird von geschickten Droguisten gekocht und schmelzbar gemacht, nachgehends mit andern geschmolzenen gemeinen Gummi-Arten vermischt, wieder getrocknet, und auf diese Art verkauft. Außerdem wird es auch ganz nachgemacht, ohne daß man es sonderlich merkt; jedoch ist diese Manier so bekannt nicht. Die Probe von dem aufrichtigen ist diese: es muß fest, schön, rein, und ohne holzartige Splitter seyn, auch keinen steinartigen Gries oder andere Unreinigkeiten in sich haben; ferner muß es bitterlich von Geschmack und

in

in kleine Stückchen vertheilt seyn, es muß einen ziemlich starken Geruch gleichsam einer Mischung von Knoblauch und Bibergeil haben, und darf nicht bröcklig seyn.

Das Ammoniac hat eine Kraft zu erwärmen, zu zertheilen, zu erweichen, zu zeitigen, zu eröffnen, und zu laxiren: verdünnt den dicken zähen Schleim in allen Theilen des Leibes, der sowohl in dem Magen, den Därmen, der Brust, den Lungen, dem Haupte, als andern Gliedmaßen, verborgen liegt; erweicht alle Härte; öffnet die geschwollene und erhärtete Milz, Leber und Gebärmutter; wird in alten Husten, Engbrüstigkeit, Seitenstechen, Schwindsucht, kurzen Athem und Stickflüssen mit Nutzen gebraucht; treibt den verhaltenen Harn, Stein, die monatliche Reinigung, Geburt und todte Frucht; verhütet und tilget die Wassersucht; tödtet, mit Aloe und Wermuthsafte versezt, die Bauchwürmer, und führt sie ab.

Aeußerlich zertheilt es allerley harte Beulen und Geschwulsten; heilt die Halsgeschwüre, die Kröpfe und verhärtete Milz, insonderheit wenn es in Essig aufgelöst wird. In ein Gurgelwasser gethan, zieht es die Feuchtigkeit des Gehirns an sich, und wirft sie durch den Speichel aus; wird auch unter Augenmittel, das Gesicht klar und hell zu machen, gebraucht; zieht Splitter und Dornen aus dem Fleische, und macht Fleisch wachsen, daher es vielen Pflastern und Salben zugesezt wird. Nach dem Berichte des 85. St. der Hannov. nüzl. Samml. v. J. 1755, ist es ein bewährtes Mittel wider die Hühneraugen. Man macht sich nämlich zuvörderst ein Fußbad aus warmem Wasser, und wenn darin die Hühneraugen wohl erweicht worden sind, kratzt man mit den Fingern so viel davon ab, als abgehen will, ohne daran zu schneiden. Hierauf nimmt man ein Stückchen Ammoniac, legt es auf ein so großes Stück ganz dünnes Leder oder Leinwand, als hinreichend ist, es um die Zehe als ein Pflaster herum zu schlagen,

schlagen, und drückt dasselbe mit einem warm gemachten Messer darauf, indem es von der geringsten Wärme schmilzt. Der Raum, den das Gummi einnimmt, muß so groß seyn, als hinreicht, das Hühnerauge völlig damit zu bedecken. Man legt es gleich nach dem Fußbade auf, und zur Befestigung ein anderes beliebiges Pflaster darüber her. Dieses Auflegen des Gummi wird alle Abend erneuert, ohne daß man nöthig hätte, das Fußbad zu wiederholen; und man fährt mit diesem Verbande alle Tage so lange fort, bis das Hühnerauge völlig verschwunden ist, welches oft in wenig Wochen geschieht.

Die Scheidekünstler bereiten durch das Destilliren gute Mittel daraus. **Glaser** lehrt einen Spiritus und ein Oehl daraus ziehen, denen er wundersame Kraft zuschreibt. Er sagt, daß dieser Spiritus große Tugenden besitze, welche von dem flüchtigen Salze, das er bey sich führt, herkommen. Weil er aber mit einer Säure vermischt ist, die dessen Wirkung mäßigt, und dessen Kraft vermindert, so zeigt er das Mittel, diese zwey Spiritus zu scheiden, welche, wie er erinnert, vermögend sind, ganz unterschiedene Wirkungen hervor zu bringen. Wer die Manier, sie zu scheiden, gern wissen will, kann sich bey **Glasern** selbst, bey **Lemery**, und andern Neuern, in ihren chemischen Tractaten Raths erholen. Sie reden alle von den Eigenschaften dieses Spiritus, und sagen, daß er ein großes Mittel sey, das Blut zu reinigen, den Scharbock zu heilen, und alle Verstopfungen zu öffnen. Man bedient sich desselben auch wider die innerliche Lähmung. Er ist auch sehr dienlich wider die Pest, und alle Krankheiten, welche von Fäulung verursacht werden. Man nimmt ihn von 6 bis 20 Tropfen, in einem beliebigen Getränke. Sein Oehl ist auch unvergleichlich; es zertheilt und erweicht die Verhärtungen der Milz, die Venus-Beilen, und dient bey hysterischen Zufällen.

In

In den Apotheken findet man auch das Ammoniacum depuratum, die Pilulas, das Extractum und Ceratum de Ammoniaco.

Ammoniacum Sal, Fr. Sel Armoniac; siehe Salmiak.

Amodiation, siehe Admodiation.

Amomum, Fr. Amome, ist ein verschiedenen Früchten gemeiner Name. Wenn man ihn bey pharmaceutischen Schriftstellern und in Recepten, allein, und ohne weitern Zusatz findet, so ist allemal das Amomum in Beeren, L. Amomum racemosum, oder verum, oder genuinum, D. Amömlein, wahre oder ächte indianische Amömlein, Fr. Amome en raisin oder en grappe, darunter zu verstehen. Es ist dieses eine große runde Nuß, wie Beeren gebildet, als eine große Wein-Traube, zerbrechlich, von einem olivenfarbigen Weiß, die sich in eine Art von Knöpfchen endigt, und inwendig in Zellchen abgesondert ist, worin sich purpurfarbige Körner befinden, welche fast viereckig sind, und vermittelst drey dünner Häutchen fest an einander sitzen, wovon sie sich ohne Mühe abziehen lassen. Die Samen haben einen dem Campher sehr gleich kommenden Geruch und Geschmack. Die Nüsse haben keine Stiele, und sind nebst vielen andern auf eine Art einer Sehne, die ihnen zum Grunde dient, gleichsam angeleimt. Diese Sehne ist nach der Form der Traube lang. Sie haben einen scharfen und beißenden Geschmack. Man bringt sie aus Ostindien, in einzelnen Nüssen, selten in Trauben. Sie wachsen auf einem Strauche, der höckerig ist, röthliches wohlriechendes Holz, lange und schmale blaßgrüne Blätter, und weiße Blüthen, wie die weißen Veilchen, hat. Pater Camelli behauptet, das wahre Amomum des Dioscorides entdeckt zu haben. Es ist, seiner Meynung nach, der Tugus, oder Birao, oder Caropi auf den philippinischen Inseln. Die Landeseinwohner legen die Körner dieses Gewächses, wie Halsbänder, so wohl des Geruchs wegen, als

auch zum Verwahrungsmittel gegen ansteckende Krankheiten, und das Gift verschiedener Thiere, um den Hals.

Wenn das Amomum gut seyn soll, muß es schwer, dick, seine Körner purpurfarbig, wohlriechend, fleischicht, und von scharfem Geschmacke seyn.

Das Amomum enthält viel öhlichtes flüchtiges Salz. Sein vornehmster Gebrauch ist zum Theriak.

* Es ist schon seit vielen Jahren her ein großer Streit unter den Gelehrten, was dieses eigentlich vor eine Frucht sey. Bald gaben die Schriftsteller dafür Cubeben aus, bald den Zimmet, bald auch die Frucht der sogenannten Rose von Jericho, bald den äthiopischen Pfeffer (Piper Aethiopicum oder racemosum.) bald auch den sogenannten Taubenfuß, oder auch eine Art von Kalmus. **Tournefort** behauptete, sie wäre die Frucht des Campechenholzes (Lignum Indum;) hingegen andere geben sie als die Frucht des amerikanischen Baumes Caninga an, welche in bräunlich schwarzen Beeren, von der Größe der Pfefferkörner, bestehe. In diesen Beeren, die ein sehr dünnes Häutchen und ein schwammichtes Mark in sich haben, liegen kleine schwarze Körnlein, mit einer ganz dünnen Haut überzogen; der Geruch oder Geschmack sey ungefähr von Gewürznelken, oder vielmehr vermischt von Zimmet, Muskatennuß und Nelken; daher sie die Engländer sehr lieben, und oft als ein Gewürz zu ihren Speisen gebrauchen. **Ray** beharrt durchaus darauf, es sey diese Frucht nichts anders, als eine Art von Cardamömlein. Unter den Alten schreibt **Galen** dem Kalmus gleiche Kräfte zu, als diesen Amömlein; nur erklärt er den Kalmus für trockner, und hingegen den Amömlein schreibt er mehrere Kraft in Verdauung der Speisen zu. Die Apotheker sind auch meistens noch sehr ungewiß wegen dieser Frucht, und legen den Namen Amomum bald den Paradieskörnern, bald den

großen

großen Cardamömlein bey; bald sehn sie dieselbe auch, nach der übereinstimmenden Meynung der Gelehrten, für die Frucht von der Cassia caryophyllata an. Charas, ein französischer Apotheker, sieht, in seiner Abhandlung von den Arzeneyen zu dem Theriak, die Sache für ganz leicht an, und glaubt überzeugt zu seyn, daß er den rechten traubigen habhaft worden sey, indem man ihm ein solches in seinem natürlichen Zustande, in Gestalt eines Traubenkammes mit seinen Beeren, in seine Apotheke gebracht. Er erklärt es auch für das rechte Amomum Dioscoridis. Die gute Waare muß nicht alt und verlegen seyn, und aus runden, weißgelblichen, schweren, und mit Körnern wohl ausgefüllten Hülsen bestehen, die einem groben und kernhaften Samen gleichen, welcher scharf, gewürzmäßig und wie Cardomömlein schmeckt. Die leichten, aufgerissenen, und mit schwarzen Körnern angefüllten Hülsenköpfe oder Trauben taugen nicht. Damit man zu dem Arzeneygebrauch allein die schweren, lebhaften, und gewürzreichen Körner bekomme, und die dünnen Häutchen, welche sie unterscheiden, zurück bleiben, pflegt man sie gemeiniglich zwischen den Händen zu reiben, und auf einem Papiere wohl auszuschwingen. Zu Venedig glaubte ein berühmter Apotheker, Namens Cechinus Martinellus, auf noch gewissere Spuren davon gekommen zu seyn, und das wahre Amomum gewiß gefunden zu haben, wovon Nicolaus Maronea, 1608 zu Basel, eine ausführliche Abhandlung heraus gegeben hat.

Wegen des gewürzhaften Geschmacks von Pfeffer, Nelken, Zimmet, u. d. gl. hat man diese Spezerey auch im Deutschen Allerleygewürz genannt. Es hat eine erwärmende, schweißtreibende, zertheilende Kraft, und man brauchte es sonst zu verschiedenen wohlriechenden Salben, wie man es denn noch jezt zu dem Theriak nimmt,

und unter die 4 kleinen erwärmenden Samen (Semina 4 calida minora) rechnet. Es läßt sich ein flüchtiges und scharfes Oehl daraus ziehen. Die Alten haben, nebst andern Spezereyen, auch das Amomum zum Einbalsamiren der Leichname gebraucht; daher vielleicht das Wort Momia, oder Mumia, Mumie, entstanden seyn mag.

Im linnäischen System führt das Pflanzengeschlecht des Ingbers und der Cardamome, den Namen Amomum.

Amomum Plinii, Solanum furiosum bacciferum *C. B.* Korallenkirschen; siehe unter Nachtschatten.

Amoniak, siehe Ammoniak.

Amoris pomum, siehe Liebes-Apfel.

Amorpha, Indigo batard; siehe Barba Jovis Americana.

Amortissement, (*Boule d'*) siehe Boule.

Amoselle, eine Art Birn; siehe unter Birnbaum.

Amourettes, siehe Mark. (Rücken-)

Ampelis, siehe Seidenschwanz.

Ampelites, Lapis ampelitis, Terra ampelitis, Bitumen humi paludosæ *Linn.* Terra bituminosa, Bitumen terrâ mineralisatum, Turfa montana, Pharmacitis, Berg-Torf, Pechtorf, Bergpecherde, Erdharz, Fr. Ampelite, Pierre noire, Terre ampelite, Terre á vigne, Terre bitumineuse, ist eine meistens schwarze Erde, welche entweder ein grobes Bergöhl, oder auch eine Art eines wirklichen Peches oder Theeres enthält, davon sie in dem Feuer mit einem starken Geruch brennt. Sie liegt wenigstens, wie Steinkohle oder Schiefer, in Schichten oder Blättlein, und läßt sich also auch leicht zerspalten. An einigen Orten ist sie härter, an andern weicher. Sie brennt, nach dem Verhältniß des darin enthaltenen Erd-Pechs, mehr oder weniger leicht. Wenn sie alt wird, zerfällt sie von selbst in Staub, und es läßt sich alsdann Salpeter heraus bringen.

Einen sehr ansehnlichen Bruch davon findet man bey Alençon; auch in der Schweitz bey Zürich, imgleichen dem Delphinat, 2 Meilen von Grenoble. Viele,

Viele, die sowohl im Steine, als auch Kohle, arbeiten, bedienen sich ihrer zum Zeichnen. Man muß die frisch aus der Erde heraufgebrachte, leichte, weder allzu weiche noch allzu harte, wählen.

Nach Einiger Meynung, hat dieselbe vom schwarzen Agtstein und der Steinkohle etwas an sich.

Sie wird an einigen Orten in den Weinbergen gröblich zerstoßen, und um die jungen Reben gestreuet, weil man vorgiebt, daß sie das kleine Gewürm, welches die Augen davon gern abfrißt, tödte.

* Diese Erde hat, wegen ihres Gebrauches, da sie um die Weinstöcke herum gestreuet wird, die Benennung Ampelites, von ἀμπελος, Weinberg, und vom französischen Landmann Terre à vigne; wegen ihrer Schwärze aber, da sie fast wie Kohle aussieht, vom **Theophrast** den Namen Carbo erhalten. **Cartheuser** nennt sie Bitumen solidum terrestre friabile, und **Woltersdorf** Pix montana rudis cespitibus intertextis. Weil sie in dem Feuer mit einem starken Geruche brennt, so rechnen sie die meisten Naturforscher unter die Schwefel-Arten. Diese Erde hat das ganz Besondere an sich, daß sie, je mehr man sie an der Sonne trocknet oder trocknen will, nur desto weniger brennt. Der Pechtorf, welchen **Wallerius** Terra bituminosa turfacea, oder Gleba Gratianopolitana Wormii nennt, sieht aus wie Moder, oder eine Sumpferde, ist körnicht und durchaus gleich; und hängt auch so zusammen, daß, wenn man sie in viereckigen oder länglichen Stücken absticht, diese noch immer ihre ganze Gestalt behalten, wenn sie getrocknet werden. Die neugestochenen brennen in dem Feuer am besten. Die staubichtartige Bergpech-Erde, welche **Wallerius** Terra bituminosa humaria nennt, findet man vornämlich in Schweden; sie sieht schwarz aus, und brennt in dem Feuer ziemlich gut; nur ist diese Unbequemlichkeit dabey, daß man

ſie, wegen ihres ſtaubigen Weſens, nicht wohl abſtechen, oder trocknen kann, daher ſie auch, wenn man ſie trocknet, wie Staub iſt, und aus einander fällt, ja eben auch deswegen gemeiniglich von dem Winde aus einander geweht wird. Die ſchieferichte Berg-Pecherde, Terra bituminoſa oder Lapis Ampelitis fiſſilis, ſieht mehr ſteinartig aus, und unterſcheidet ſich von andern Gattungen ſolcher Erden hauptſächlich dadurch, daß ſie ſchichtenmäßig und ſchiefericht iſt, wie eine Steinkohle, oder ein Schieferſtein.

Man bedient ſich dieſer ſchwarzen harzigen Erde auch, die Haare und Augenbraunen ſchwarz zu färben; und ſie ſoll, äußerlich auf den Leib geſchmiert, die Würmer vertreiben.

Ampelopraſum, Porrum ſylveſtre vinearum, eine Art Lauch; ſiehe unter Lauch.

Ampfer, Ampferkraut, Sauerampfer; ſiehe Acetoſa.

Ampfer, (Haſen-) ſiehe Acetoſella.

Ampfer, (Pferds- oder Weiher- oder wilder) Rumex acutus *Linn.*; ſ. Grind-Wurzel No. 1.

Amphisbæna, ſiehe Schlange. (Ringel-)

Amphitheater, oder Blumen-Schauplätze, nennt man in Gärten eine Vermiſchung der Kübel und Scherben, welche man auf den Staffeln und Holz- oder Gras-Erhöhungen recht nach der Ordnung ſetzet. Ein Garten möge groß, mittelmäßig oder klein ſeyn, ſo ſind in demſelben ein oder mehrere Amphitheater nöthig, theils zur Annehmlichkeit, theils zum Nutzen, in Anſehung der verſchiedenen Lagen, um die Gewächſe gegen den Regen ſowohl als die Sonne, vermittelſt Wachsleinwand, welche man, erfordernden Umſtänden nach, abhebt oder niederläßt, zu beſchirmen. Es iſt zwiſchen dem Anblicke, welchen blühende Gewächſe, die in einem Garten ſich hin und her zerſtreut befinden, wenn ſie auch gleich in einer Reihe neben einander ſtehen, und demjenigen, welche eben dieſelben, wenn ſie auf einem Amphithea-

ter

ter stehen, verursachen, gar kein Vergleich. Zu gleicher Zeit blühende Gewächse, von mancherley Gestalt und Farbe, auf vier Etagen stehend, fallen gar vortrefflich ins Auge, und noch mehr, wenn man einige hundert Arten von Nelken hat. Sobald einige abgeblüht haben, setzt man andere, welche erst aufblühen, an deren Stelle; und dieses Vergnügen dauert ungefähr einen ganzen Monat, da man an jedem Tage eine unendliche und reizende Mannigfaltigkeit erblicket. Bey Auriculn vornämlich würde ohne dergleichen Amphitheater, ein großer Theil der Anmuth wegfallen. Da dergleichen Pflanzen und Blumen niedrig und klein sind, so würde man ihre Schönheit, und noch weniger ihre Verschiedenheit, gar nicht wahrnehmen, wofern sie nicht beysammen, und auf solche Art, stehen, daß man sie bewundern und vergleichen kann.

Der Nutzen solcher Amphitheater ist ganz unstreitig. Man hat mehr oder weniger Sonne und Regen nöthig, welches sich ohne ein bedecktes Amphitheater gar nicht zwingen läßt. Nelken, Auriculn, und andere Blumen, wovon man guten Samen zu haben wünscht, erfordern dergleichen Vorsicht. Im Herbste wollen einige Gewächse vor dem Frost in Acht genommen, und doch noch nicht in das Glashaus gebracht seyn; diese läßt man auf dem Amphitheater, so viel als möglich, in der Sonne stehen, so lange bis man sie in mehrern Schutz zu bringen sich genöthigt sieht.

Amphitheater, nennt man auch die von Rasen angelegten Gänge um einen Lusthügel herum, die in einer unmerklichen Böschung manchmal auch mit bequemen Stufen dazwischen, auf die Höhe desselben hinauf führen. Sie dienen eigentlich dazu, einen Hügel oder Berg, welchen man nicht in gar hohe Absätze (Escarpen) theilen oder abstechen, oder von Mauern unterstützen will, wegen Bequemlichkeit des Spazierengehens in Ordnung zu bringen. Wenn diese Plätze wohl ausgesonnen

nen und gut angebracht sind, geben sie einem schönen Garten ein noch größeres Ansehen, besonders, wenn der Hügel oder die Anhöhe ins Perspectiv gebracht ist, oder einen halben Mond formirt, und überdies noch dabey beobachtet wird, daß in der Bepflanzung derselben die niedrigen Bäume und Sträuche, stets vor, und die, welche am höchsten wachsen, als: die Fichten, Tannen, Cedern von Libanon, u. d. m. hinten gesetzt werden. Diese Staffel-Erhöhungen stehn sehr gut am Ende einer Allee, imgleichen in den Vertiefungen oder Einschnitten von Spalieren, dergleichen man in den ausgezierten Lustgebüschen anzulegen pflegt, vornämlich, wenn dieselben mit immer grünen Bäumen und Sträuchen, als: dem Stechbaume, der wälschen Linde, dem wilden Lorbeerbaume, dem Lorbeerbaume selbst, u. d. gl. bepflanzt sind. Allen diesen erhabenen Plätzen muß ein unvermerkter Abhang gegeben werden, damit das Wasser den darauf angebrachten Pflanzen und Rasen zur Erquickung diene, und sie durch die großen Platzregen nicht so leicht verdorben werden. Die Gras-Stiegen, oder Staffeln, dienen zum Herabsteigen an den Escarpen oder Erden-Absätzen, niemals aber an den Mauer-Absätzen, als woselbst nothwendig steinerne Stiegen gemacht werden müssen; doch können in einer Gras-Escarpe auch steinerne Staffeln gebraucht werden, um eine angenehme Vermischung zu verursachen.

Die 11te Figur zeigt ein Amphitheater oder einen Schauplatz von Rasen beym Herabgehen aus einem Lustgebüsche, welcher Schauplatz zugleich den obern Theil eines Teiches bekränzet. Der obere Platz ist eines Theils mit Hecken und Spalieren, niedern Vertiefungen, Statüen und Brustbildern geziert; andern Theils aber mit einem Brunnen, dessen Wassersprung man in der mittlern Allee entdeckt, imgleichen in der mit Kastanien-Bäumen längs der Erhöhung bepflanzten. Diese Höhe ist mit einer kleinen Mauer unterstützt, welche

mit

mit Eiben- oder Taxus-Bäumen bekleidet ist. Es macht solche Mauer den Vorsprung des Amphitheaters, und ist durch zwey allgemach abhangende Gänge unterbrochen, welche in Schnecken laufen, und von dem Wasserstücke vollends geendigt werden. In der Mitte stehen Taxusbäume. Ganz unten an dieser Mauer befindet sich ein Ruheplatz bis zu den drey Gras-Staffeln, nach welchen man abermal einen Raum mit Anhängung der Gras-Escarpen findet, der den ganzen Absatz bis an den Canal beschließt. Die zwo Mauern, die Staffeln und Escarpen sind, nebst den drey Ruheplätzen, ziemlich wohl ausgetheilt und verändert. Dieses alles zusammen macht ein Amphitheater aus. Man hätte solchen mit Gartengefäßen und Blumengeschirren auf jedem Ruheplatze geziert, wenn die untere Bekleidung denselben nicht ohnedies schon genug hervor rückte, welche in einem kleinen Wasserfalle besteht, der in der Mitte in dem Vorsprunge zwey kleine Wassergötter nebst ihren Muscheln hat, zwischen welchen drey Wasserspränge hervor dringen, in eine kleine Muschel fallen, und sich auf Art eines gedeckten Tisches in das große Wasserstück stürzen. Zu beyden Seiten am Ende sind vier Wasser-Leuchter, von denen das Wasser gleichfalls in das Wasserbecken fällt. Zwischen diesen zwey sogenannten Leuchtern sind zwey Wasserfelsen angelegt worden, wo oben eine Quelle ist, von der das Wasser herab stürzt. Dieser Wasserfall kömmt von dem darüber stehenden Brunnen, dessen Abhänge stark genug dazu sind. Das Erdreich ist an beyden Seiten in Gras-Escarpen eingetheilt, ausser der Mauer zu oberst, welche völlig herum gehet.

Das Amphitheater, welches Fig. 12 vorstellt, schickt sich an einen Ort, wo der Abfall nicht gar zu jäh ist; z. B. an einen Abhang eines kleinen Hügels, wo die unterste Anhöhe durch eine große Gras-Vertiefung ersetzt wird. Hier könnte man keinen Wasser-Canal anlegen, wie in der vorigen Figur, indem die zu dem Was-

ser erforderliche Gleichheit von oben einen starken Abhang verursachen würde. Der vordere Theil dieses Amphitheaters präsentirt einen viereckigen Saal mit Bögen, und natürliche Vergitterung, welches von unten sehr schön in die Augen fällt. Der mittlere Platz aber ist mit einem an den vier Ecken eingeschnittenen Brunnen versehen. Der hinterste Theil wird mit, zwischen den Bögen stehenden, Statüen erhöhet. Von vorn des Brunnens wird das Erdreich von einer mit vielen Verknüpfungen versehenen Mauer unterstützt. Mitten in derselben ist eine große Wasserquelle, welche in 2 Fällen, so auf gedeckte Tisch-Art gestaltet, sich in das große Wasserbecken stürzt, welches den ganzen Platz zwischen der Mauer des Absatzes, und dem Anfange des runden Abganges einnimmt. Alles dieses besteht aus Grotten-Werk, und macht von fern ein schönes Ansehen. Zu beyden Seiten sind 2 Wassersprünge, welche von dem obersten Brunnen kommen. Die Abhänge haben im Anfang etwas Geviertes, hernach aber laufen sie in Rundungs-Theile. Einwärts sind sie mit Mauern versehen, zum Unterschiede der ersten, welche mit Gras-Escarpen unterstützt sind. An der andern Seite aber sind diese Abhänge durch ein großes Gebüsch beschlossen, welches von vorn mit einem Büchen-Spaliere geziert, so zu Anfange der natürlichen Bögen einen Winkel formirt, und auch dies Gebüsch an der Seite bis an das Ende begleitet. Man hat Gras-Linien in Zigzac gelegt, damit der Platzregen zu beyden Seiten des Gebüsches ablaufe. Die 2 Abhänge endigen sich auf einen grossen freyen Platz, welcher von einer Gras-Escarpe beschlossen, den Vorsprung des Brunnens und der 2 Seitengänge oder Rampen macht, wo man zugleich eine Stiege von Rasen angelegt hat. Auf der Anhöhe dieser Escarpen sind Taxus, und auf steinernen Postementen stehende Blumengeschirre, zu Ende dieser vier Abhänge aber vier schöne Statüen. Das Unterste oder der

Grund

Grund ist mit 2 Gras-Teppichen belegt, welche an der Seite mit Gängen und Taxus bekleidet sind. Man kann sich solche auch vorstellen, als wenn sie in einem Boulingrin oder beschlossener Gras-Vertiefung wären.

Die zwo folgenden Figuren sind von den ersten an Größe und Pracht sehr unterschieden, indem sie nur kleine Staffeln und Gras-Erhöhungen ohne Mauern sind. Die eine (Fig. 13) schickt sich, das Ende einer Allee damit zu zieren, und dient ihr zur Gesichtsverlängerung. Diese ist in ein Lustgebüsch eingesenkt, und mit einer Holz-Vergitterung beschlossen, welche sich oben endiget. Man steigt über drey in die Gras-Escarpen angebrachte Staffeln, und kömmt von diesem freyen Platze zu einer andern Gras-Anhöhe, welche wieder auf eine noch andere leitet, so zu einer Grasbank oder Sitz dienen kann, über welcher ein großer freyer ovaler Platz ist, der mit dem Spaliere des Gebüsches beschlossen ist. Die Staffel-Erhöhung der 14ten Figur würde sich gleichfalls zu diesem Platze schicken, allein wegen der Spaliere, welche mit gleicher Höhe auf jeder Staffel sich erheben, schickt sie sich mehr in ein mit Spalieren bekleidetes Gebüsch, wo man gerade gegenüber ein gleiches anlegen soll; denn dieser Art der Stuffen bedient man sich anstatt der Bänke. Es ist eine Escarpe mit abgeschnittenen Ecken, welche zu dem ersten Ruheplatze leitet, über welchem man eine Erhöhung von drey Staffeln sieht, welche für Sitze dienen. Der obere Ruheplatz ist mit weißem Sande bedeckt, um ihn von den andern zu unterscheiden. Diese Staffeln besetzt man mit Taxus und Garten-Geschirren, welche mit Blumen oder blühenden Stauden angefüllt sind, durch deren verschiedene Farben die grüne Farbe dieser Stücke sehr erhöht wird.

Die 15te und 16te Figur bestehn aus gemeinen Gras-Stiegen, welche sich an solchen Orten schicken, wo man das Auge befriedigen will, z. B. bey dem Abhang

hang eines Absatzes, welcher von einer Gras-Escarpe unterstützt ist. Die 15. Figur ist doppelt, weil noch eine kleine Escarpe über der großen zu deren Unterstützung ist. Von oben kömmt man durch 2 Abhänge oder Rampen hinunter zu einem ovalen Ruheplatze, von welchem man auf 3 runden Staffeln zu dem untersten Gras-Absatze steigt, wo 3 andere Gras-Staffeln auch in die Tiefe führen. Die unterste Stiege (Fig. 16) hat darin etwas Besonderes, daß ihre Abhänge oder Staffeln aus großem Querholze bestehen, welches grün oder weiß angestrichen, und dazwischen mit Sand belegt ist. Dieses fällt ziemlich gut ins Gesicht, und ist von langer Dauer. Die Staffeln sind auf großen, langen und in etwas gekrümmten Bäumen fest gemacht, an deren Ende 4 Postemente stehn, um Garten-Geschirre darauf zu setzen. Die Mitte dazwischen besteht aus einer Gras-Escarpe; der Grund oder die Tiefe aber ist mit einem großen Gras-Teppiche belegt, dessen beyde Seiten mit Taxus und kleinen Bäumchen, gleich der obersten Gras-Escarpe, geziert sind. In der Höhe dieses Absatzes ist ein großes Spalier, welches sich in gerader Linie mit der Stiege vertieft, daher man eine Bank dahin gesetzt hat, nebst einem runden Gras-Flecken, und steinernen Gefäß in der Mitte.

Bey Verfertigung der Stiegen und Staffeln von Rasen bedient man sich, um sie desto dauerhafter zu machen, starker Schiffbreter, nebst Pfählen, welche man an den Ecken einschlägt, imgleichen an beyden Seiten Stecken, um die Breter beständig zu unterhalten. Dieses Holz pflegt man halb zu brennen, damit man es in der Erde dauerhafter mache. Man kann es auch mit Oehl oder Pech bestreichen, wodurch es gleichfalls dauerhaft wird. Mit diesen Bretern werden die äußersten Theile der Ruheplätze befestigt, und die Ecken formirt. Denn die Gras-Staffeln macht man aus der Erde selbst, wenn man sie nicht lieber mit Brettern machen will,

welche man mit Buchsbaum bekleidet. Der ersten Erden-Gewalt pflegt man bey den Amphitheatern insgemein mit einem Gemäuer zu steuern; allein die kleinen Staffeln haben keine andere Stütze vonnöthen, als das Erdreich selbst und das Gras, so darin Wurzeln schlägt; es sey denn, daß die Erde sandig und leimig sey, welche keinen Bestand hat, alsdann befestigt man dieselbe mit Faschinen.

Allen diesen Staffeln giebt man unmerkliche Abhänge gegen den Rasen, damit das Wasser dahin ablaufen und denselben befeuchten könne. Auf den gar jähen Abhängen, welche durch Platzregen ruinirt werden können, legt man Gras-Bänder oder Linien an, welche das Wasser auf beyde Seiten werfen.

Die Stiegen von Zimmer- oder Tischler-Arbeit, streicht man mit grüner Oehlfarbe an; den Raum aber darzwischen belegt man mit Gras und wohl geschlagenem oder gestoßenem Steinsande, worauf man bey einem starken Platzregen wohl Acht haben muß, damit er nicht von dem Holze abgesondert werde. In den jähen Anhöhen muß man allzeit Rasen legen; zur Unterhaltung der Staffeln aber, welche in der Höhe nach der Breite nicht mit Gras bekleidet sind, muß man oben einen kleinen Auswurf umher machen, damit die Schluß-Linie der Staffel erhalten werde.

Diese grünen Stücke müssen alle Jahr im Frühlinge geschlagen werden, weil man sie dadurch befestigt und dauerhafter macht. Ueberdies muß man sie alle Monate mit der Schere beschneiden, an den Enden aber mit dem Eisen abstechen, weil man mit der Sense daselbst nichts ausrichtet; denn ohne diese Unterhaltung würde das Gras gar zu hoch, und mithin die Annehmlichkeit der ganzen Zeichnung verdorben werden.

Amphitheater, Kampfplatz; siehe Hetze 2.

Amphora, D. Ahm, Ohm, ein Weinmaß oder Gebind; siehe Ohm.

Amplexi-

Amplexicaulia folia, Fr. Feuilles amplexicaules, heißen, in der Botanik, Blätter, welche mit ihrer Basis den Stamm der Pflanzen umfassen; wie z. B. die Herz- und Pfeilförmigen Blätter.

Ampoulan, Olea maxima subrotunda; siehe unter Oehl-Baum.

Amsel, Merl, L. Merula, Merulus, Fr. Merle, ist ein Vogel, ungefähr so groß wie eine Aelster, gemeiniglich schwärzlich; dieserwegen wird er auch in Frankreich Nigrette genannt; allein, es giebt deren von verschiedenen andern Farben, und man findet auch einige darunter, die ganz weiß sind, aber sehr selten. Er hat einen langen, spitzigen, oberwärts convexen, an seinem Unter-Theile eben so dicken als breiten, und gelben Schnabel. Die Füße und Krallen sind schwarz. Die Federn verändern sich manchmal in ihrer Farbe, nach der Landesgegend und ihrem Alter. Die Sie hat mehr Braun als Schwarz; und ihr Gefieder ist sogar an einigen Orten grau- und röthlichbunt. Sie hat einen schwärzlichen Schnabel.

Die Amsel pfeift und singt.

Dieser Vogel findet sich gemeiniglich in dicken Hölzern, und an andern baumreichen Orten. Im Winter hält er sich öfters in Hecken oder engen Wegen im Gebirge, wo er vor dem Winde sicher ist, verborgen.

Er ernährt sich von Früchten, Weintrauben, vornämlich von Aepfeln, Hohlunder- und Lorbeer-Beeren, Myrthen und Cypressen, wie auch von Würmern, die er aus der Erde zieht. Im Käfig ißt er gern Fleisch.

Die Sie macht ihr Nest in dornigem Gesträuche. Sie legt vier oder fünf Eyer auf einmal, und fängt an zu legen, ehe der Winter ganz vorbey ist. Gemeiniglich geschieht es gegen das Ende des Aprils, da man sie gut fangen kann.

Wie man ein Netz machen soll, die Amseln zu fangen. Dieses Netz muß mit rautenförmigen, und

keinen

keinen viereckigen, Maschen gestrickt werden, jede einen Daumen breit, von ziemlich dünnem, zweydrähtigen und gefärbten Garne. Der Obertheil wird, wie unter dem Artikel Netz angewiesen werden wird, von 60, 70 bis 80 Maschen gemacht. Man muß es sieben bis acht Fuß hoch machen, damit es, wenn es ausgespannt ist, fünf oder sechs Fuß, mehr oder weniger, nach der Höhe des Ortes, wo man es brauchen will, bleibe. Man kann dieses Garn mit Ringelchen machen, wie ebenfalls unter dem Artikel Netz gezeigt werden wird; außerdem kann man einen recht glatten Bindfaden durch alle Maschen der obersten Reihe ziehen, wie aus Fig. 17 erhellt, woselbst man sieht, daß der Bindfaden A. B. durch die Maschen der obersten Reihe geht.

Die Amseln am Tage zu fangen. Diese Art der Jagd geschieht gemeiniglich bey nebeligem Wetter, weil die Amsel niedrig und beständig an den Hecken hinfliegt. Man bedient sich, um sie zu fangen, eines Garnes, welches man ein Spinnen-Netz, Fr. Araignée, nennt, dessen Verfertigung zuvor beschrieben worden, und wegen dessen Gebrauchs man Fig. 17 nachsehn kann.

Zuvörderst muß man sich mit einer Stange D. F. sechs Fuß lang, versehen, die an dem kleinen Ende D. ein wenig gespalten, und an dem andern F. spitzig ist. Man muß sie nebst dem Garne unter dem Arme tragen, und ein Messer bey sich in der Tasche haben, sich dessen im Nothfalle zu bedienen, und längs den Hecken oder lebendigen Zäunen spazieren gehen, wo man glaubt, daß es Amseln geben möchte. Wenn einige da sind, so werden sie auffliegen, und zwar allezeit längs der Hecke E. und sich 30, 40 bis 50 Schritt von uns setzen. Wenn man alsdann den Ort bemerkt hat, so muß man bis auf 20 Schritt zu dem Orte gehen, wo sie niedergefallen sind, und das Garn folgendergestalt aufstellen.

Gesetzt, der Ort, wo die Amseln niedergefallen sind, wäre längs einem Wege, oder an beyden Seiten des lebendi-

bendigen Zaunes E. I. so erwähle man einen gewissen Baum-Ast, der ein wenig über den Weg hängt, wie z. B. der mit dem Buchstaben C. bemerkte, und der ungefähr 6 Fuß hoch über der Erde steht; daselbst macht man eine kleine Spalte A. mit einem Messer, steckt die kleine Spitze des Holzes, welches an den Faden des Spinnennetzes festgemacht ist, locker hinein, geht von da nach der andern Seite F. I. des Weges, macht daselbst einen andern Baum-Ast auf eben dergleichen Art, und dem ersten gegenüber, zurecht, und steckt die andere kleine Spitze des Holzes, welches an das andere Ende des Fadens von dem Garne festgemacht ist, hinein, so daß der Faden wie gespannt ist, und das Garn bis auf den Obertheil des Zaunes, wo der Vogel ist, herunter hange. Wenn dieses geschehen ist, geht man zwanzig Schritt über den Ort hinaus, wo die Amsel hingefallen ist, und geht auf sie zu, da sie sich alsdann erhebt, um zu entwischen, und indem sie längs dem Zaune hinfliegt, das Garn berührt, welches auf sie fällt, und sie verwickelt, woraus man sie hernach nehmen, und seine Jagd nach andern fortsetzen kann.

Wenn etwann kein anderer Zaun da wäre, als derjenige, wo die Amsel niedergefallen ist, so muß man dessen Mangel mit der Stange D. F. ersetzen, die man dem Baume E. A. gegenüber, etwa sechs oder acht Fuß von dem Zaune, nach der Länge des Garnes, einsteckt, und dieselbe so braucht, als wenn es ein Zaun wäre.

Ob man gleich oft nur eine Amsel aus dem lebendigen Zaune auffliegen und sich wieder setzen sieht: so steigen doch ihrer viele auf, wenn das Garn aufgestellt ist, und man von der Seite des Garnes weiter fortgeht.

Beym Einstecken der hölzernen Spitzen muß man vornämlich dahin sehen, daß es dergestalt geschehe, damit das Netz bey der geringsten Erschütterung, welche der Vogel demselben giebt, über ihm zusammenfalle.

Ander-

Andere Arten, Amseln und Drosseln zu fangen. Die jungen Bauer-Bursche, welchen in Ländern wohnen, wo Weinberge sind, fangen eine Menge von Amseln, Wein-Drosseln, Turteltauben, und andere Arten von Vögeln, welche Weinbeeren fressen, vornämlich gegen das Ende der Weinlese, da sie die Jäger zwingen, sich in die Holzungen zu begeben. Wenn man sich nun manchmal mit dieser Vogeljagd eine Lust machen will, so findet man in Fig. 18 eine Art, wie man sie mit Schlingen fangen kann, welche man in Frankreich mit Repuces, Repenelles oder Rejets fangen nennt.

Man suche in denen Holzungen, die längs den Weinbergen sind, Gegenden, wo sich diese Vögel hinbegeben, und stelle an verschiedenen Orten daselbst auf folgende Art Sprenkel (Rejets) auf. Man suche in dem Gehau einen neu aufgeschossenen Stamm aus, R. Fig. 18, der gerade und hoch ist, haue die kleinen Aeste rings herum, von unten bis oben, auf 4 oder 5 Fuß hoch, ab; alsdann mache man mit einem glühenden Eisen, oder Böttcher-(Windel-) Bohrer ein Loch an dem Orte, der mit dem Buchstaben H. bemerkt ist, von der Größe einer Federspuhle. Man nehme einen andern Schößling N. der ungefähr 4 Fuß von dem ersten abstehet, haue alle daran befindliche kleine Aeste ab, und binde an das Ende O. einen kleinen Bindfaden, einen halben Fuß lang, woran man eine kleine Schlinge von Pferdehaaren M. knüpfet, welche am Ende einen Knoten N. haben muß. Man muß auch ein Stäbchen P. O. 4 Finger lang, haben, welches am Ende O. wie mit einem kleinen Haken versehen, und das andere Ende rundlich zugespizt seyn muß. Man beuget das aufgeschossene Reis N. woran die Schlinge ist, steckt diese Schlinge durch das Loch H. und zieht sie nebst dem Knoten durch M. wie man in No. 1 sehen kann. Nachher steckt man das Ende P. des Stäbchens P. O. in das Loch H. und läßt das Reis fahren, welches durch

den Knoten M. wegen des Stäbchens P. O. welches das Loch verstopft, angehalten und aufzuschnellen verhindert wird. Man muß die Schlinge sacht ausdehnen, und sie in einer runden Form auf den Schneller oder das Stäbchen P. O. legen, sodann darüber eine Weintraube bey dem mit Q. bemerkten Orte anbinden, so daß ein Vogel die Traube nicht anders erreichen kann, als wenn er sich auf den Schneller setzet, welcher, sobald als er sich darauf setzt, herunter fällt, und dadurch dem Knoten M. Lust machet, durchzugehen, welches verursacht, daß das Reis N. die Schlinge nach sich zieht, und den Vogel mit den Füssen gefangen hält.

Ich habe mit Fleiß zwo Figuren zeichnen lassen, damit man die Form und alle besondere Stücke besser erkennen könne. Die erste ist aufgestellt: die andere in die Höhe.

* Den Namen Amsel führen allerley Arten Vögel; als: die Schwarz-Amsel, Meer-Amsel, Stein-Amsel, und Wasser-Amsel.

Die Schwarz-Amsel, oder Sauschwarz, ist ungefähr so groß, als ein Ziemer, oder eine Drossel. Der Hahn oder das Männchen ist jederzeit schwärzer, als das Weibchen, und hat einen langen, spitzigen und dünnen Schnabel, von hochgelber Farbe, welchen es gegen das Frühjahr, wenn die Tage zuzunehmen anfangen, bekömmt, und alsdann, so lange es lebt, nicht mehr ableget, sondern Winter und Sommer behält. Das Weibchen ist, je älter es wird, auch je mehr und mehr schwärzlich anzusehen; doch kann man dessen Farbe eben nicht schwarz nennen, weil die Federn, insonderheit an der Brust, mit dunkelbraunen untermischt sind, und das Schwarze überall ganz abfärbig oder verschossen aussieht; da hingegen die schwarze Farbe des Männchens am ganzen Leibe so glänzend schwarz ist, daß ein Rabe nicht schwärzer seyn kann.

Die Gestalt des Leibes ist sehr proportionirt, ob sie gleich hochbeinig aussieht, und diesfalls einer Nachtigalle

sehr

sehr gleichkömmt, weil sie derselben auch an Geberden viel ähnlicher ist, als andere der Nachtigall an Leibesgröße und übrigen Eigenschaften nicht ungleiche und gleichsam näher verwandte Vögel, wie das Rothkehlchen, das Rothschwänzlein, u. a. m. sind. Das Weibchen bekömmt, wenn es alt wird, auch einen ziemlich gelben Schnabel; doch ist derselbe nicht ganz gelb, sondern behält Flecken, als ob es sich mit Rothe beschmiert hätte; den ersten Sommer aber vor und nach der Mause, ist beyder Schnabel dunkelbraun, und wenn gleich das Männchen in der Mause kohlschwarz wird, behält es den braunen Schnabel dennoch, bis gegen den Frühling, da es zu singen oder zu pfeifen anfängt, welches im März bereits geschieht, da sie sich zur Brut anschickt, so daß man bey schönem Wetter in diesem Monate bereits junge Amseln haben kann, die man im Neste, oder ehe sie fliegen können, bekömmt. Wer aber im März eine alte Amsel zu fangen wünschte, welches schwer ist, weil sie zu dieser Zeit die Beeren nicht mehr achten, noch sich Zeit nehmen, die Sträuche durchzusuchen, sondern den ganzen Tag entweder mit Nisten, oder mit Singen, meistens auf den Gipfeln, zubringen, der müßte entweder die Aeste absehen, auf welchen die Amsel zu singen pflegt, und auf selbige Leimruthen stecken, oder sie auf oben beschriebene Arten zu fangen suchen, oder er müßte trachten, die Jungen im Neste zu finden, da denn, wie bey allen Vögeln, die beyden Alten zu erhaschen gar leicht ist. Man darf nämlich nur unweit des Strauches, wo das Nest gestanden, ein Loch, an der einen Seite sieben bis acht, und an der andern vier bis fünf Zoll breit in die Erde machen, darüber ein kleines Gitter decken, und auf das Gitter einen ziemlich großen Meisenschlag setzen, so werden auf der Jungen Geschrey die Alten bald kommen, und, weil sie durch das Gitter die Jungen sehen, diese hingegen, welche sonst den Meisenschlag immer zuwerfen würden, nicht heraus kom-

men können, werden sie gar bald mit dem Geitz hineinspringen, und sich beyde in kurzer Zeit nach einander fangen. Im April bleibt es eben in dem Stande, und sind die jungen Amseln zwar leicht zu schießen; wenn aber die Frage ist, wie man ihrer ohne Schießen habhaft werden soll, so ist nicht zu läugnen, daß auch in diesem Monate, so wenig als in dem vorigen, diesfalls etwas auszurichten sey. Im May geht es besser an; denn zu Ende dieses Monats beschließt die Amsel bereits ihre Brut, obgleich einige wenige noch im Junius fortfahren, und fängt an, samt den Jungen in den Wäldern weit herum zu streichen; daher man sie schon auf unterschiedliche Art haben kann. Man darf nur mitten in einem Walde, wo es Amseln giebt, oder in einem Vorholz, einen mittelmäßigen bequemen Baum erwählen, denselben abstümmeln, und auf die halb abgestümmelten Aeste Leimspindeln-stecken, unter dem Baume aber eine niedrige Hütte machen, und in derselben, vermittelst eines den Vogelstellern wohlbekannten Instrumentes, eine Stimme von sich hören lassen, als ob eine Eule schrie, so wird man kurz vor Sonnenuntergang leichtlich alte und junge Amseln fangen können. Auch kann man in den jungen Schlägen hin und wieder eine Art von Meisenschlägen aufrichten, zur Aetzung aber keine Beere, die es zu solcher Zeit ohnedies noch nicht giebt, noch die Amsel sie achtet, sondern grosse Würmer hinein stecken, oder Ameisen-Eyer hinein streuen, mit welchen man des Fangs versichert seyn kann. Im Junius geht dieses alles noch besser an, und kann man sich, anstatt der Würmer, schon der Kirschen bedienen, folglich auch mit Bogen und Sprenkel richten, oder nur Leimspindeln auf einen Kirschbaum stecken. Im Julius ist ebenfalls nichts anders zu thun; der Fang mit der Eule geht in diesem Monat und in dem folgenden, bis mitten im September hinein, am besten an, sonderlich wenn man eine lebendige Eule auf die Hütte setzt,

oder, in deren Ermanglung, aus einem Hasenbalge einen Eulenkopf formirt, und denselben, vermittelst eines in die Hütte hinein gehenden Stäbchens, an welches er angebunden ist, zuweilen regt, damit die Vögel meynen, die Eule sey lebendig, und rege sich. Noch leichter sind in diesem Monate lebendige Amseln zu bekommen, wenn man auf einem nahe bey einem Walde stehenden Kirschbaum, an einem nicht gar zu warmen Tage, damit der Leim nicht schmelze, hin und wieder Leim-Spindeln steckt, so wird man mit Lust manchmal 30 in einer Stunde herab fallen sehen. Im August bleibt es bey eben dem Fange, außer daß es auf dem Kirschbaume nicht mehr angeht. Im September, weil die Amsel streicht, ist sie mit Schlingen, wo man Schneiden macht, sehr häufig zu fangen; wer sie aber lebendig haben will, muß auch in diesem Monate die vorige Art gebrauchen, oder große Meisenschläge aufrichten, und Vogel-Beeren hinein streuen, weil um solche Zeit die Amsel nach allerhand Beeren begierig wird. Auf Herden bekömmt man dann und wann, nachdem dieselben eingerichtet sind, eine Amsel, jedoch nur zufälligerweise, weil es kein Vogel ist, der sich locken läßt, sondern ganz einsam wie die Nachtigall herum irrt. Im October bleibt es wieder, wie im September. Im November sind die Amseln bereits gar verstrichen, und ist nichts mehr vorhanden, als was im Winter da bleibt; deren sind aber wenige, und ist bey den im Lande bleibenden, wie bey andern Vögeln mehr, dieses merkwürdig, daß man allezeit 20 und mehr Männchen sieht, ehe man ein Weibchen fängt. In diesem Monate lassen sie sich am besten mit großen Meisenschlägen, darein man Vogelbeeren streuet, lebendig bekommen. Im December bleibt es, wie im November; wenn aber Schnee fällt, verläßt die Amsel den Wald, und ist in dicken Hecken mit Beeren desto leichter zu fangen. Im Jäner bleibt es ebenfalls bey dem vorigen. Im Februar hingegen wird

es noch schwerer, eine lebendige Amsel zu bekommen, denn sie fangen an zu singen, und gehn nicht wieder so viel auf die Erde. Und giebt es deren gleich mehr als vorher, weil der Wiederstrich vorhanden ist: so halten sie sich doch in dicken Wäldern auf, und sind der Mühe, die man anwendet, sie lebendig zu bekommen, nicht werth, indem eine zur selbigen Zeit gefangene Amsel, sie müßte denn so gleich um Lichtmesse gefangen werden, im folgenden Frühlinge und Sommer doch nicht singt, sondern ein ganzes Jahr vergebens gefüttert werden muß, wenn man ihres Gesanges genießen will.

Ihre Speise betreffend, wie dieselbe in ihrer Freyheit, nach Unterschied der Jahrszeit, allerley Gewürme und Beeren ist, so giebt man ihr hingegen in dem Vogelbauer in Milch eingeweichte Semmel, Hirse, gekochtes Fleisch, gehackte Kälber-Leber oder Herzen, allerley Beeren, und öfters nur Hanfkörner mit Rocken-Brod vermengt, nachdem man sie gut oder schlecht zu halten geneigt ist.

Die Amsel brütet nirgends, als im Walde, und meistens zweymal, und pflegt nach vierzehntägiger Brut, das erstemal vier oder fünf, das anderemal aber drey oder vier Junge auszubringen. Etliche brüten auch dreymal. Das Nest ist mit Mos, Aestchen, faserigen Wurzeln und einem bindenden Leime gebaut, und inwendig befinden sich Federn und Haare. Es hängt selten mannshoch, auf alten Stämmen, zwischen dichten Sprossen, und in Holzhaufen. Die Eyer sind etwas stumpfrund, grün und röthlich besprengt, oder mit hellbraunen Streifen und Flecken. Sie fangen so zeitig an zu brüten, daß die ersten Jungen gar öfters zu Anfange des Aprils bereits abfliegen.

Die Amseln fangen gleich, so bald der Schnee weggeht, zu singen an, und continuiren ihren Gesang bis gegen Johannis. Ihre Federn reinigen und baden sie im Wasser, und bringen den Jungen die Aesung mit dem Schnabel. Es

Es soll die Amsel die Art an sich haben, daß, wenn sie zur Abendzeit in den Wäldern, Hasen, Füchse, oder auch etwas von hohem Wildbret merkt, dieselbe ohne Aufhören zu schrippen oder zu rufen pflegt, wornach sich die Jäger oftmals richten. Ueberhaupt macht sie noch, ehe sie sich zur Ruhe begiebt, wie das Rothkehlchen, ein wildes Geschrey, in der Absicht, die andern dadurch von sich zu verjagen, und sie schläft später, als gewöhnlich, ein.

Die Amseln ziehn zwar, (wiewohl ihrer viele von den alten Männchen über Winter bey uns bleiben, und meist an den Wässern und Quellen ihre Nahrung suchen,) im Herbste, gleich nach Bartholomäi, hinweg, jedoch ist der Strich nicht merklich, weil sie sich nicht, wie die Krammetsvögel, in Haufen oder großen Scharen beysammen halten. In Arcadien sind sie ebenfalls ein Zug-Vogel, wie bey uns. **Diereville**, der eine Reise nach Port-Royal in Akadien, im Jahre 1699 gethan hat, sagt in der Beschreibung dieser Reise, S. 235 des dritten Bandes der **göttingischen Sammlung von Reisen**: „Man trifft auch daselbst Amseln an, die so, wie „unsere, gestaltet sind, außer daß ihr Bauch isabell„farbig ist, welches ihnen ein schöneres Ansehen giebt. „Sie sind eine Art von Zugvögeln; denn zu Anfange „des Winters ziehn sie fort, und wenn der Frühling „eintritt, kommen sie speckfett wieder. Der Schnee „liegt noch gewaltig dick, wenn dieselben aus der Fer„ne, und vielleicht über die See, zurück kommen.“

Die Amsel ist, wegen ihrer Geschicklichkeit, sowohl reden als pfeifen, und anderer Vögel Gesang, jedoch nur solchen, der im Pfeifen besteht, nachmachen zu lernen, bekannt. Vor dem Staar ist ihr billig der Vorzug zu geben, weil dieser seine ungemeine Geschicklichkeit, darin er alle andere Vögel übertrifft, durch seine Unbeständigkeit geringschätzig macht; da hingegen die Amsel zwar nichts neues mehr lernt, so bald der Frühling vorhanden ist,

hingegen was sie kann, ihr Lebtage behält, wenn sie auch unter hundert andern Vögeln säße. Wenn man sie aber abrichten will, muß man sie jung aufziehen, und ihr nach Weihnachten am fleißigsten vorpfeifen. Man füttert sie alsdann mit gequetschten Hanfsamen, klein gehackter Petersilie, und Brodkrume, woraus man mit Wasser einen Teig macht; man muß aber alle zwey Tage einen neuen machen, damit er nicht sauer werde. Man muß zwar der Amsel von Jugend auf vorpfeifen, den meisten Fleiß aber erst alsdann anwenden, wenn sie bereits vermausst hat, da hingegen es bey den meisten andern Vögeln, nämlich bey denen, welche das ganze Jahr hindurch singen, um solche Zeit schon zu spät ist.

Dieser angenehme Vogel ist zum Aus- und Einfliegen gar nicht zu bringen, wie sich aus der Ergründung seiner Natur von selbst ergiebt, denn er lebt nur in Wäldern, und nährt sich von Gewürme, welches man ihm in Häusern nicht geben kann. Frißt er gleich auch Beeren, und nimmt mit Semmel und Milch gern vorlieb, so läßt er sich dadurch doch nicht bewegen, um solcher Speise willen die Wohnung in den Gebüschen zu verlassen, und ungezwungen in einem Gemache zu bleiben. Noch weniger ist er zur äußersten Zahmigkeit wohl geschickt; denn, ob er gleich, wenn man ihm einen Wurm oder Beere, die ihm schmecken, auf der Hand zeigt, sich reizen läßt herbey zu kommen, auch sich mit der Hand fangen und auf die Hand setzen läßt, so eilt er doch, wenn er kaum etliche Pfiffe gethan, wieder von der Hand hinweg, und sucht sich zu verbergen. In großen Vogelhäusern dient er nicht, weil er beißig ist, und die andern Vögel beunruhigt.

Mit Amseln Bastarde zu ziehen, soll eben nicht schwer seyn, wenn sich nur ein besonderer Vortheil und Lust davon zu versprechen wäre; und könnte dieses mit Drosseln von beyderley Art, mit Mistlern, wenn der Mistler das Männchen wäre, auch mit Krammetsvögeln,

geln, mit Staaren aber darum nicht füglich, geschehen, weil der Staar in Löchern brütet, und sich also nicht dazu schickt. Wer es versuchen wollte, würde mit Drosseln und Amseln es gar leicht zuwege bringen, wenn er sie gleich nicht in einem Gemache fliegen, sondern nur in einer Stube laufen ließe, und ihnen ein ungefähr Tischhohes Gebüsch in das Zimmer machte, in welches ein von Weiden oder Stroh geflochtenes; nach dieser Vögel Größe eingerichtetes, Nest zu setzen wäre; und müssen ihnen zur Aufätzung der Jungen Semmel und Milch, Heuschrecken und allerhand Käfer gegeben werden.

Aristoteles, Lib. IX. hist. animal. c. 19, gedenkt auch einer Art weißer Amseln, welche in Arcadien, (auch Norwegen und Indien) zu finden sind. Nach dem Berichte des 43. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, ward 1755, den 29. Sept. eine weiße Amsel zu Hillgeroth in der Grafschaft Sayn, anspachischen Antheils, in einem Bügel zwischen andern Amseln, deren eine vor, die andere nach ihr hieng, annoch eine Vogelbeere in dem Schnabel habend, gefangen. Das Gewicht war mit andern gemeinen Amseln gleich, nämlich 7 Loth, und die ganze Gestalt kam auch mit denselben überein. Die Farbe war nicht völlig hagelweiß, wie an einer Taube, sondern glänzend perlenfarb, oder wie ein neuer weißer glänzender Taffet, im geringsten nicht sprenklig, sondern ganz einfarbig, daß Flügel und Schwanz mit den andern Federn völlig accordirten. Der Schnabel war auch ganz weiß und rein, desgleichen auch die Beine und Pfoten, wie auch die Krallen ganz hell und fast durchsichtig, doch weder kleiner noch größer, als bey den gemeinen Amseln. Die Augen waren mit einem Strohhalm-breiten Ringe umgeben, welcher mehr ins Rothe als Gelbe fiel. Im Jahr 1772 gegen das Ende des Octobers, schoß, wie die Gazette d'agriculture, und das Journal encyclop. vom Oct. 1772, melden, ein Privatmann unweit der Stadt Grenoble eine weiße Amsel

mit gelbem Schnabel und Füßen. Man will versichern, daß deren eine Menge von eben dergleichen Farbe, auf den Gebirgen von Corsica, so wie auch in Senegal, und andern Orten mehr, sich befinde.

Die Meer-Amsel, Schild-Amsel, oder Stock-Tiemer, der auch einige den Namen Ringel-Amsel beylegen, weil sie einen weißen Ring um den Hals hat, ist etwas größer, als die Schwarz-Amsel, schwarzgrauer Farbe, mit etwas wenig Weiß eingesprengt. Sie hat eine weiße Kehle, fast wie die Wasser-Amsel. Sie heckt hier zu Lande gar nicht, zieht aber Frühlings- und Herbst-Zeit, wie andere Vögel, vorbey, doch währt der Strich nicht leicht über vier Tage; denn er zieht auf starken Flügen, und ist nicht allein auf dem Herde, als ein dummer Vogel, leicht zu fangen, sondern verführt auch andere, daher ihn die Vogelsteller gern sehen. Daß er dieses Prädicat mit Recht verdiene, erhellt daraus, daß wenn bey dem Rücken einer etwann unversehends unter dem Garne hervor und davon kömmt, derselbe sich auf die Krackeln oder Trittereiser setzt, und daselbst, bis der Vogelsteller seinen Herd wiederum zum Rücken fertig gemacht hat, wartet, alsdann aber wieder einfällt, und sich zum andernmal berücken läßt.

Noch eine andere Art sind die Wasser- oder Bach-Amseln; diese haben einen dunkelfalben Kopf und Rücken, die Flügel aschgrau und schwarz, den Hals und die Brust weiß, den Bauch roth mit weißen oder grauen Flecken, rothe Füße, einen kurzen und schwarzen Schwanz. Sie bringen ihre in drey bis vier Jungen bestehende Brut am Ufer des Wassers aus. Ihre Nahrung besteht in Wasserwürmern und Schnecken, welche sie auch zur Winters-Zeit (denn sie ziehn nicht hinweg) an den offenen Quellen und Flüssen, unter dem Wasser gar künstlich heraus zu holen, und in der größten Kälte sich dadurch wohl zu erhalten wissen. Sie

sind

sind den Forellenbächen sehr schädlich. Sonst werden sie, so wenig als der Eisvogel, zum Essen geachtet.

Außer diesen hat man noch die vierte Art, Gold-Amseln, Stein-Amseln, auch wohl Bierhold, Pierolt, und Wirtewohl genannt; Turdus aureus *Klein*. Coracias Oriolus *Linn*. Sie sind von Gestalt und Größe, wie der Kirsch oder Weihrauch-Vogel, vom Kopfe bis an den Rumpf aschgrau, am Bauche aber ziegelroth, mit kleinen weißen Federchen eingesprengt. Der Rücken und die Flügel sind kastanienbraun, mit etwas weiß geschimmelten Federn; der Schwanz roth, und die Füße wie bey einer Weindrossel, nur etwas brauner, der er auch am Schnabel und Augen gleicht. Ueberhaupt gleicht dieser Vogel, wenn man ihn gegen die Brust zu ansieht, an Farbe gar sehr einem Rothschwanz-Hahne. Er nährt sich von Gewürmen und Weinbeeren, brütet gemeiniglich vier Junge aus, und zieht im Herbste unvermerkt fort.

In die großen Vogelhäuser bey den Römern wurden nicht allein Ziemer zur Mästung, sondern auch zugleich Amseln gesetzt, und hielten einige ihre Brüste, andere die Steiße höher. Elluchasem Ebimithar de Baldach, in seinem Buche de rebus non-naturalibus, tadelt das Essen der Amseln, weil sie von Würmern und Heuschrecken sich nährten, und daher, sagt er, empfindet man eine Schärfe in ihrem Fleische, nebst einem widerlichen Geruche. Auch ist **Platina**, in seinem Buche de ratione victus, der Meynung, die Amseln würden langsam verdaut, gäben wenig Nahrung, und mehrten die Melancholie. Auch **Galenus**, L. III. Aliment. c. 19. hält ihr Fleisch härter, als der Hühner, Tauben und Rephühner. Wofern dieses sich also verhält, so wäre die Mästung vorzeiten wohl angelegt gewesen, als wodurch den Amseln die Würmer und Heuschrecken entzogen, und ihr Fleisch verbessert worden. Es findet sich aber auch im Gegentheil, daß **Galenus**, in seinem Buche de Succ. bon. & vit. da er eigentlich von guten und

schäd-

schädlichen Speisen handelt, die Amsel mit unter die gesunden, und weder dünn noch dickes Geblüt machenden Gerichte zählt. Ja, unter den Neuern ist Savanarola einer von denen, welche, wiewohl ohne Ursache, die Amseln den Ziemern vorziehen, denen sich auch Fiera zugesellt, welcher darüber folgendes Gedicht verfertigt hat:

Si mihi pinguis erit Merulus, tua gloria cedit,
Turde: salutiferos vult mea mensa cibos.
Igneus ardor inest major tibi, siccitis ambo:
Tu gravior, redolens ni tibi bacca favet.
Si tamen aucupiis laqueo, vel rete latenti
Falleris: inde mihi non minus ipse places.

Die Amseln werden eben so, wie die Krammetsvögel, zubereitet.

* **Amt**, heißt ein fürstlich- gräflich- oder anders herrschaftliches Landgut mit seinem ganzen Amts-Bezirke an Ackerbau, Viehzucht, Forst und Wald, Fischereyen, Mühlen, Kalk- Salpeter- Hütten, Dörfern, Städten, Vorwerkern, einzelnen Häusern, mit Gerichten, Lehnen, Zinsen, Zehenden und amtsässigen Ritter-Gütern, worüber ein Amtmann, Gau-Graf, Cent-Graf, u. d. gl. oder ein Præfectus, entweder Verwaltungs- oder Pachtweise gesetzt ist. Das Amtiren erfordert einen in der Wirthschaft, der Polizeywissenschaft und dem Justizwesen erfahrnen Mann. Vom Anschlage der Aemter, siehe den Artikel Anschlag.

Amt, (Deich-) siehe in D.
— — (Forst-)
— — (Frag-)
— — (Fraisch- oder Fraiß-) } siehe in F.
— — (Frohn-)
— — (Geleits-) } siehe in G.
— — (Gesinde-)

* **Amt-Mann**, Amt-Schösser, nennt man denjenigen, welcher von einer Herrschaft einem ganzen Amts-Bezirke, wozu viele Dörfer und Vorwerker, Holzungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fischereyen u. d. gl. gehören,

gehören, vorgesetzt ist, um sowohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als auch die ökonomischen oder hauswirthschaftlichen Verrichtungen zu besorgen, und seines Principals Interesse dabey in Obacht zu nehmen. Siehe Haus-Halter.

* **Amts-Buch**, unter diesem Titel werden unterschiedliche Bücher verstanden, als: Amts-Inventaria, darunter man alle in das Amthaus gehörige Dinge, als: Mobilien, Geld, Getreide, Wein, Vieh, Schiff und Geschirr, Wagen und Pflug ꝛc. begreift. Im engern Verstande werden hieher gezogen die Lehen- und Erbzinsbücher, in welchen alle Erblehen und Zinsgüter eingetragen, nach ihren Lagen und Gränzen beschrieben, die Besitzer davon mit Namen gemeldet, die herrschaftlichen Gefälle, sowohl beständige als unbeständige, angeführt, und, wo man keine Sahl- oder Urbar-Bücher hält, die Onera, Zehende, Handlohn, Gült, Frohn, u. d. gl. angefügt, auch, wo es geschehen kann, die Lehen- und Erb-Briefe demselben einverleibt, und am Ende nöthige und wohl eingerichtete Register angehängt werden, damit man jedes Stück in vorfallenden Umständen sogleich finden könne.

Amts-Dorf, siehe unter Dorf.

Amts-Frohnen, siehe im Art. Dienst.

* **Amts-Schreiber.** Dieser ist, nach Beschaffenheit seiner Bestallung, eine Person, die unter dem Obervogt oder Amtmann, oder dem Herrn selbst, sowohl auf Geld- und Getreide-Einnahmen, als auch auf die amtmännlichen Verrichtungen, Achtung zu geben hat, und von gedachten Einnahmen die Rechnungen führt.

* **Amulet**, Angehänge, Anhängsel, L. Amuletum, Periamma, Periaptum, Fr. Amulète, Amulette, nennt man ein jedes Heilmittel, welches durch eine verborgene Kraft Krankheiten abhält oder vertreibt, wenn es bloß äußerlich an den Hals gehängt, oder sonst am Leibe getragen wird. Es giebt zwo Arten von Amuletis, davon

eine

eine mit bloßen Kräutern ohne Zusatz geschieht, die man an den Hals, oder an irgend einen andern Theil des Leibes hängt, und nicht allein verschiedene Uebel heilt, sondern auch vor unterschiedenen Krankheiten bewahrt, deren Wirkung von der Kraft der Arzneyen, aus denen sie besteht, gehindert wird, oder sie wirken vermittelst ihrer flüchtigen Theilchen, welche, wenn sie warm werden, durch die Schweißlöcher bis in die Säfte eindringen, und verschiedene Veränderungen verursachen. Einige Dinge, als: Campher, Baldrianwurzel, und dergleichen starkriechende Mittel, können allerdings zuweilen auf solche Art mit Nutzen gebraucht werden. Das Tragen der Kröten unter der Achsel, die man in ein Tüchlein gewickelt hat, thut bey empfindlichen Personen vielleicht auch einige Dienste wider starke Blutflüsse und Pest; doch mag vornämlich der Abscheu und das Entsetzen das Hauptsächlichste dazu beytragen. Das Gold-Anhängen in den Ausschlags-Fiebern der Kinder hat bloß die Einfalt und den Aberglauben zum Grunde. Denn, was nicht ausdünstet, von dem kann sich auch nichts in die Feuchtigkeiten des menschlichen Leibes hinein ziehen, folglich auch keine Wirkung oder Veränderung in demselben zuwege bringen. Andere solcher Anhängsel, welche aus Segens- oder biblischen Sprüchen, oder unvernehmlichen Worten und Zeichen, die auf gewisse Weise auf Zettel geschrieben, oder auf Metall gegraben sind, oder auch in andern Dingen, die natürlich keine Wirkung haben können, bestehen, werden von klugen Leuten als unvernünftig verlacht, von christlichen Gemüthern aber als abergläubig verworfen. Endlich giebt es auch Amuleta von chemischem Golde, worauf man unterschiedliche Characteres, biblische Sprüche und Gebethe findet, daß Gott den Naturforschern doch die Arcana und Kräfte derselben zu erkennen geben wolle, u. d. gl.

Amuliren, siehe Emuliren.

Amurca, Fr. Feces, und Lie d'huile, D. Oehldrusen, Oehlhefen; siehe Oehl-Hefen.

Amydon,

Amydon, siehe Stärke.

Amygdalus, Fr. Amandier, Amendier, D. Mandelbaum. Die Blume vom Mandelbaume enthält alle zur Befruchtung wesentliche Theile, und ist also eine Zwitterblume. Sie hat 1) einen hohlen becherförmigen oder röhrigen Kelch, welcher aus einem einzigen Blatte besteht, welches am Rande in fünf Theile oder löffelförmig ausgehölte, und am Ende spizig zugehende Abschnitte getheilt ist. Die auf der Seite gegen die Sonne zu stehende Seite des Kelches, und das Aeußere von den Ausschnitten ist roth. Das Innere vom Kelche ist schön gelb, und die Ausschnitte krümmen sich auswärts. 2) Fünf rosenförmig stehende Blumenblätter, die an dem innern Rande des Kelches, zwischen den Winkeln, welche die Ausschnitte machen, mit dem spizigen Ende befestigt sind. Die Größe der Blumenblätter ist verschieden, nachdem die Varietät des Mandelbaumes ist; sechs bis acht Linien lang, und vier bis sechs Linien breit. Gegen den Kelch zu, endigen sie sich spizig, und oben sind sie breit, und herzförmig gespalten. Wenn sie aus dem Kelche herauskommen, sind sie am Ende von außen sehr stark roth. Nach dem Aufblühen verdünnet sich dieses Roth, und wird heller, so daß zulezt nur etwas weniges vom Röthlichen zu sehen ist. Im Uebrigen sind sie weiß. Eine Furche oder Rippe theilt sie der Länge nach in zwey gleiche Theile. 3) Stehen an dem innern Rande der Röhre vom Kelche zwanzig bis dreyßig Staubfäden, zwischen den Häutchen, welche die Staubfäden bilden, und dem schönen gelben Häutchen, welches das Innere vom Kelche bekleidet. Diese ist durch die von den Wurzeln oder Füßen der Staubfäden gemachten Erhöhungen unregelmäßig gefaltet. Sie stehen vier oder fünf beysammen, zwischen jedem Ausschnitte des Kelches, von sehr ungleicher Länge indem die einen mehr als sechs, die andern aber kaum zwo, Linien haben. Die Fäden an dem Ende, so

auf

auf dem Kelche steht, hochroth, daher auch der ganze Boden von der Blume hochroth zu seyn scheint. Das andere Ende, auf dem die citronengelben Staubgefäße stehen, ist weiß. Die Staubgefäße bestehen aus zwo olivenförmigen Capseln, die einen sehr feinen Staub enthalten. Der Staub selbst ist eyförmig. Wenn sie offen sind, gleichen sie dem Hute von gewissen Schwämmen. In der Mitte der Blume steht der aus einem kegelförmigen und wolligen Früchtlein oder Eyerstock (Embryo) und einem walzenförmigen Griffel bestehende, sechs bis acht Linien lange Pistill, worauf man oben eine gelbe, halbrunde Narbe sieht. Wenn das Früchtlein größer wird, und die Frucht angesetzt hat, so löst sich der Kelch vom Stiele, und fällt ab. Man sieht alsdann, daß er unten durchlöchert gewesen. Das Früchtlein wird zu einer eyförmigen Frucht, die am Stiele dicker ist, als am andern Ende. Diese hat einen kurzen und am Zweige festhängenden Stiel, und ist in der Mitte breit gedrückt. Die mit Haaren oder sehr feiner und sehr dicker Wolle besetzte Haut umziebt ein ungefähr 1 Linie dickes Fleisch oder vielmehr eine Schale, welche hart, trocken, bitter oder unschmackhaft ist. Unter dieser Schale findet man einen holzigen Stein, der von eben solcher Gestalt, wie die Frucht, auf den Seiten breit gedrückt, an einem Rande zugerundet, auf dem andern mit einer vorstehenden Kante, die von einem Ende bis zum andern geht, und da, wo er am Stiele stand, ein wenig ausgehöhlt ist. In seinem ganzen Inhalte ist er aus zwo gleichlaufenden Tafeln zusammengesetzt, die durch eine gitterförmige Materie (Diploë) von einander abgesondert sind. Die äussere Tafel hat unregelmäßig hin und wieder stehende Löcher. Er öffnet sich, der Länge nach, in zwey gleiche Theile nach der an dem einen Rande stehenden Kante, und die an dem Rande gegenüber befindliche Furche. In diesem holzigen Steine liegt in einer braunen und

mit

mit dicken, der Länge nach an derselben hinlaufenden Fibern versehenen Haut, eine aus zwey Lappen (Lobus) und einem Keime bestehende Mandel. Diese Mandel ist der einzige Theil von der Frucht, welcher zu essen ist.

Es giebt zweyerley Gattungen des Mandelbaumes, davon der eine süße und wohlschmeckende, der andere aber bittere Mandel-Kerne trägt. Unter den süßen Mandeln giebt es wieder zwo Arten; eine dünn- und eine hartschalige.

Linnäus macht aus dem Mandel- und Pfirsich-Baume ein Geschlecht, wie denn auch beyde wirklich viel Aehnlichkeit mit einander haben.

Sorten und Varietäten. 1. Mandelbaum mit kleiner Frucht. Gemeiner Mandelbaum. L. Amygdalus sativa, fructu minori. *C. B.* Fr. Amandier à petit fruit, Amandier commun. Das äußerliche Ansehen ist eigentlich bey allen Mandelbäumen einerley, und es findet kein merklicher Unterschied Statt. Der Kern ist süß. Dieser Baum ist sehr fruchtbar. Wenn man ihn durch Samen vermehrt, so bekömmt man gemeiniglich längere und dünnere Früchte, welche aber selten einen guten Geschmack haben. Man säet also insgemein die Mandeln nur um Wildlinge oder Stämme zu haben, worauf man die guten Sorten Mandel- Pfirsich- und einige Apricosen-Bäume pfropft.

✡ Die Blume von diesem Mandelbaume hat vierzehn Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind 6½ Linie lang, und etwas schmähler. Am Rande sind sie herzförmig, aber nicht tief von einander geschnitten. Keine andere Sorte vom zahmen Mandelbaum hat so breite Blumenblätter in Vergleichung mit ihrer Länge. Diese Blume ist fast ganz weiß. Oefters hat sie sechs Blumenblätter, und der Kelch sechs Einschnitte. Die Blätter an den Trieben sind

5 bis 5½ Zoll lang, und gegen den Stiel zu, wo sie am breitesten, einen Zoll breit; das äußere Ende des Blattes endigt sich ordentlicher Weise mit einer Spitze; gegen den Stiel zu ist solches ebenfalls, aber etwas weniger, spitzig. Die Stiele sind 8 bis 12 Linien lang. Die Blätter an den Fruchtzweigen sind nur 2 bis 3 Zoll lang, und 9 bis 10 Linien breit, auch weniger zugespitzt, als die an den Trieben. Die Frucht ist 13 bis 15 Linien lang, am großen Durchmesser 10 bis 12, und am kleinen 8 bis 9 Linien breit. Der Stiel, worauf die Frucht steht, ist dick, rund, glatt, grün, höchstens 2 Linien lang, und an dem in die Frucht gehenden Ende breitet er sich sehr aus. Die Haut ist weißlich grün, mit sehr dicker Wolle bedeckt. Der Stein ist eben so gebildet, wie die Frucht, hat aber an jedem Maß ungefähr 1½ Linien weniger. Er geht am Ende ganz spitzig zu, und enthält eine süße und angenehm schmeckende Mandel.

2. *Mandelbaum mit mürber Schale oder mit mürbem Stein, Frauenzimmer-Mandelbaum.* Lat. Amygdalus dulcis, putamine molliore. *C. B.* Fr. Amandier à coque tendre, Amandier à noyau tendre, Amandier des Dames. Dieser Mandelbaum blüht später, als die andern, und seine ersten Blätter entwickeln sich zu gleicher Zeit mit den Blumen, da hingegen die andern eher aufblühn, als sich die Blätter zeigen.

Der Stein besteht, wie die von andern Mandeln, aus zwo einander gleichlaufenden Tafeln, wovon die innere dünn und ziemlich fest, die äußere hingegen dicker, aber dabey so zerbrechlich ist, daß solche, bey einem etwas langen Transport, durch das Reiben der Mandeln gegen einander, in Staub verwandelt wird. Sie entsteht erst lange Zeit nach der innern Tafel; denn wenn man um die Mitte des Augustes die äußere grüne Schale von der Frucht abnimmt, so hebt sich solche zugleich mit

ab,

ab, und man kann sie kaum unterscheiden. Eben diese Verspätung verursacht auch, daß sie nicht hart wird. Dieser Stein enthält eine süße Mandel.

Dieser Mandelbaum verdient unter andern hauptsächlich gezogen zu werden, obgleich die Blüthen öfters abfallen, ohne Frucht anzusetzen. Die alten Bäume bringen öfters Früchte mit ziemlich harten Steinen, welche aber doch viel mürber sind, als die von den gemeinen Mandeln.

* Diese Sorte ist insgemein unter dem Namen der Jordan-Mandeln bekannt. Die Blätter dieses Baumes sind breiter, kürzer, und stehn viel näher beysammen, als die Blätter der gemeinen Sorte; auch sind sie am Rande eingekerbt. Die Blumen sind sehr klein, und haben eine blasse Farbe, die in das Weiße fällt.

3. Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürbem Stein, L. Amygdalus amara, putamine molliori, Fr. Amandier à noyau tendre & amande amère. Dieser Mandelbaum ist eine Varietät von dem vorhergehenden, von dem ihn sonst nichts unterscheidet, als der Geschmack der Mandeln, und die Blume, welche 14 bis 15 Linien im Durchmesser hat. Sie gleicht mehr der Blume von dem gemeinen Mandelbaume, als der von dem Frauenzimmer-Mandelbaume, blüht aber zu gleicher Zeit mit diesem letztern.

4. Mandelbaum mit kleiner Frucht und mürbem Stein, Sultans-Mandel, L. Amygdalus dulcis, fructu minori, putamine molliori, Fr. Amandier à petit fruit, & noyau tendre, Amande Sultane. Der hauptsächlichste Unterschied zwischen diesem und dem Frauenzimmer-Mandelbaume besteht in der Größe der Frucht, als welche kleiner ist. In der Provence ist er sehr gemein. Man schätzt daselbst auch eine gewisse andere Sorte besonders hoch, deren Frucht man Pistacien-Mandel, Fr. Amande-Pistache, nennet. Sie ist

ungefähr von der Größe und Gestalt einer Pistacie, und folglich auch kleiner, als die Sultans-Mandel. Der Stein geht am Ende spitzig zu; das Holz ist sehr weich; die Mandel ist fest und von gutem Geschmack. Der Baum unterscheidet sich von andern Mandelbäumen nur durch die kleine Frucht, und durch die kleinen Blätter.

5. Mandelbaum mit großer süßer Frucht, Lat. Amygdalus dulcis, fructu majori, Fr. Amandier à gros fruit, dont l'amande est douce. Dieser Mandel-Baum scheint etwas stärker, als der andere. Seine Triebe sind dick und stark, auf der gegen die Sonne stehenden Seite röthlich, und auf der andern Seite grün. Die Früchte sind groß. Einige sind über 2 Zoll lang; an ihrem großen Durchmesser 14 bis 15 Linien, und am kleinen 12 bis 13 Linien breit. Die grüne Schale ist eine Linie dick, und also der Stein, welcher dieselbe Gestalt hat, an jedem Maß ungefähr 2 Linien kleiner. Sein Holz ist hart; die Kante kaum sichtbar. Die Mandel ist groß, fest und sehr gut.

6. Mandelbaum mit großer bitterer Frucht, L. Amygdalus amara, fructu majori, Fr. Amandier à gros fruit, dont l'amande est amère. Ist eine bloße Varietät von dem vorhergehenden, welche eine bittere Mandel trägt. Es giebt noch zwo andere Varietäten, eine süße und eine bittere, deren Frucht sehr groß, aber nicht so lang, und fast rund ist.

7. Mandelbaum mit bitterer Frucht, L. Amygdalus amara *C. B.* Fr. Amandier à fruit amèr. Dieser scheint eine Varietät von dem gemeinen Mandelbaum mit süßer Frucht N. 1. zu seyn. Das äußerliche Ansehen und die Blätter sind einander ziemlich ähnlich; aber die Bäume und die Frucht sind verschieden.

8. Indianischer Zwergmandelbaum, L. Amygdalus Indica nana *H. R. Par.* Fr. Amandier nain des Indes. Dieser Strauch wächst selten über dritthalb Schuh hoch. Die stärksten Stämme sind, wenn sie

rech

recht dick sind, wie ein kleiner Finger. Sie verderben öfters, ehe sie so stark werden. Der Strauch verneuert sich durch die Schößlinge und Brut, die er häufig austreibt. Die Triebe, an denen die Blätter wechselsweise oder eins um andere stehen, sind gerade. In dem Winkel zwischen jedem Stängel, und Blattstiele, setzen sich ein bis fünf Knöpfe an, von denen ein einziger zu Holz ist. Die Füße sind dick, und stehen stark hervor. Aus einem Knoten kommen 1 bis 4 Blumen, und ein Trieb, dessen erste Blätter sich zugleich mit den Blumen im April entwickeln. Diese Vermischung von Blättern und Blumen, mit denen alle Zweige besetzt sind, machen diesen Strauch zu dieser Jahrszeit sehr angenehm. Die Blüthe ist von mittlerer Farbe zwischen Rosen- und Pfirsich-Blüthe. Die Blumen machen gleichsam einen einzigen prächtigen Strauß aus. Die Früchte sind klein, und selten häufig vorhanden. Die Mandel ist bitter, und nur 7 Linien lang, $4\frac{1}{2}$ Linien breit, und $2\frac{1}{2}$ Linien dick. Weil die Frucht dieses artigen Strauches klein und bitter, und daher nicht sonderlich zu achten ist, so gehört solcher mehr unter die Staudengewächse, welche blos zur Zierde dienen, als unter die Fruchtbäume. Wenn man aber denselben in ein Pomeranzen- oder Treib-Haus stellte, um ihn eher zur Blüthe zu bringen, so könnte man seine Blumen durch die Blumen von einem guten Mandelbaum befruchten lassen, und vielleicht durch die alsdann erhaltenen Samen Zwerg-Mandelbäume bekommen, deren Frucht nützlich wäre. Er vermehrt sich leicht durch den Samen, durch bewurzelte Brut, und durch das Pfropfen auf den gemeinen Mandelbaum.

Der Zwerg-Mandelbaum mit gefüllten Blumen trägt niemals Früchte; und es ist übrigens noch nicht ausgemacht, ob er zum Mandelbaume, zum Pfirsichbaume, oder zum Pflaumenbaume gehört.

Um Aleppo wächst ein Mandelbaum mit atlaßartigen (satinés) oder silberfarbigen (versilberten) Blättern, welche

che mit den Blättern des See-Portulaks überein kommen. Er trägt nur kleine bittere Früchte, und verdient nicht, als ein Obstbaum gezogen zu werden. Er kann die Kälte nicht gut vertragen. Dühamel nennt ihn Amygdalus orientalis, foliis argenteis splendentibus.

9. Pfirsich-Mandel, L. Amygdalo Persica, Fr. Amandier-Pêcher, Amande-Pêche. Dieser Baum hat etwas vom Pfirsich- noch mehr aber vom Mandel-Baume an sich. Er wächst munter, geht gerade in die Höhe, und trägt auch Früchte, wenn er frey steht. Der Gestalt und dem Ansehen nach gleicht er dem Mandelbaume. Seine Triebe sind grün. Die Blätter halten, der Größe und Gestalt nach, das Mittel zwischen den Pfirsich- und Mandel-Blättern; sind glatt, schmahl, weißlichgrün, und am Rande sehr fein ausgezackt. Die Blumen sind sehr groß, fast weiß, mit etwas ganz wenigem Rothen, und gleichen mehr den Blumen vom Mandel- als denen vom Pfirsich-Baume. Man findet an ein und eben demselben Baume, und bisweilen an ein und eben demselben Zweige, zweyerley Früchte. Einige sind dick, rund, der Länge nach durch eine Rinne getheilt, sehr fleischig und saftig, wie eine Pfirsiche. Haut und Fleisch sind grün. Der Saft ist bitter, und sie sind nicht anders, als eingemacht, zu essen. Andere sind dick, lang, und haben nur eine trockne und harte grüne Schale, die am Ende des Octobers, wenn die Frucht reif ist, aufspringt, wie die an den Mandeln. Beyde haben einen dicken Stein, der keine Erhöhungen hat, wie der Pfirsich-Stein. Er enthält eine süße Mandel. Er ist wahrscheinlichermaßen aus einer Mandel entstanden, deren Blume durch den Befruchtungsstaub von einer Pfirsichblume geschwängert worden.

Erziehung und Pflege. Der Mandelbaum steht gern in leichtem und tiefen Boden, und kömmt überhaupt im warmen und leichten Erdreiche besser fort, als im fetten und feuchten. In dem fetten Erdreiche setzt

er

er gern Harz an. Er wächst am Spalier besser, als in einer freyen Gegend, wo ihn der Wind und die kalte Luft treffen können. Man thut besser, wenn man ihn sogleich an demjenigen Orte, wo er stehen bleiben soll, vom Samen aufzieht, als wenn man ihn versetzt, weil er schwer Wurzel faßt. Man kann ihn auf Mandel- oder auch auf Pflaum-Bäumen von der kleinen Damascener Art pfropfen. Wenn er in dickem Holze steht, verdirbt er.

Man vermehrt die Mandelbäume ganz leicht, durch Aussteckung der Mandeln mit ihrer Schale, und pfropft die seltenen Gattungen auf die gemeinen, oder auf einen Pflaum- oder Pfirsich-Baum. Diese Verrichtung geschieht im Julius. Für einen feuchten Boden oculirt man auf Pflaumenstämme; für einen trockenen auf Mandel- oder Pfirsich-Bäume.

Sobald die Mandeln im Herbste reif sind, verwahrt man solche schichtenweise mit Sande, da sie dann im Winter keimen, und vor den Mäusen und Hamstern, welche sehr lüstern darnach sind, verwahrt werden müssen. Im Frühlinge steckt man sie, bricht aber vorher den Keim ab. Hiedurch erhält man, daß sie, anstatt einer einzigen Herzwurzel, wie gewöhnlich, mehrere Wurzeln austreiben, und daß also beym Versetzen die Bäume leichter fortkommen.

Mandeln von ein und eben demselben Baume können Bäume von verschiedenen Sorten geben, mit großer oder kleiner Frucht, mit hartem und mit mürbem Steine, mit süßen und bittern Mandeln. Die guten Sorten werden also weit sicherer durch das Oculiren auf die vom Samen gezogenen Mandelbäume vermehrt. Man thut besser, wenn man den Mandelbaum an dem Platze, wo er bleiben soll, säet und oculirt, als wenn man ihn aus einer Baumschule dahin versetzt.

Man versetzt die Mandelbäume im October, sobald sie ihr Laub zu verlieren anfangen, wenn sie in

einen trockenen Boden kommen sollen. Sind sie hingegen für ein feuchtes Land bestimmt, so versetzt man sie erst im Februar.

Man zieht eine Quantität Mandelbäume in der Baumschule, um allerhand Sorten von Pfirsichbäumen darauf zu pfropfen. Sie kommen auf solche Art besser, als auf Pflaum- und Pfirsich-Bäumen fort.

Das Holz des Mandelbaums ist überhaupt sehr hart, und zuweilen mit schönen Adern durchwachsen. Es wird zu eingelegter Arbeit gebraucht. Vormals machte man Tobaksdosen davon, welche in sehr hohem Werthe standen.

Die Mandeln werden nur in warmen Ländern völlig reif. Unsere guten Mandeln kommen aus der Barbaren, Provence, Avignon, Languedoc und Touraine. Die aus den weniger südlichen Gegenden, lassen sich gemeiniglich nicht gut trocken aufheben; dagegen aber sind sie frisch zu verspeisen gar vortrefflich, und man zieht sie, zum Säen in Baumschulen, und um Stämme davon zu ziehn, denen aus der Provence vor.

Die Mandelbäume mit großer Frucht, No. 5, gebraucht man zum Bekleiden der Bogenlauben, weil sie viel Früchte tragen, und im Frühjahre wegen ihrer großen Blumen, ungemein schön aussehn.

Man hat große freystehende Mandelbäume, die in einem warmen Stande und Boden häufige Frucht bringen, welche auch reif genug wird.

* Es giebt wenig Fruchtbäume, die höher und gerader aufwachsen, als der Mandelbaum, auch sogar in unsern mitternächtlichen Provinzen, wo derselbe ein Fremdling zu seyn scheint.

In seiner Jugend hat er eine angenehme Gestalt, welche er aber bald, und schon lange vorher, ehe er alt wird, verliert. Er läßt einige seiner Zweige hängen, und behält wenig Regelmäßiges, wenn man solches nicht durch das Ausschneiden zu erhalten sucht.

Seine

Seine Triebe sind gerade, ziemlich lang, stark, rund, glatt, auf der Seite, wo sie von der Sonne beschienen werden, roth, und auf der Seite gegenüber grün.

Seine Blätter stehn an den Zweigen, wechselsweise, an ziemlich dünnen Stielen, die ungefähr einen Zoll lang sind. Sie haben eine längliche Gestalt, sind schmahl, gehn an beyden Enden spitzig zu, und sind, der Länge nach, durch eine stark hervor stehende Rippe getheilt, aus deren beyden Seiten in abwechselnder Ordnung nicht sonderlich sichtbare Adern gehn. An dem Rande sind sie fein und regelmäßig ausgezackt; stehn steif auf ihren Stielen, machen keine Runzeln; biegen und krümmen sich auf keine Weise; haben eine hellgrüne Farbe; erhalten sich, bis es recht stark friert; und in sehr gelinden Wintern bleiben einige, bis wieder neue hervor kommen.

So viel Aehnlichkeit der Mandelbaum mit dem Pfirsichbaume hat, daß daher viele Botanisten diese zwey Bäume mit der gemeinschaftlichen Benennung Amygdalus belegen: so kommen doch sichtbare Unterschiede vor, welche sich nicht mit einander vermengen lassen. Der Mandelbaum ist größer und lebhafter, als der Pfirsichbaum. Er trägt und erhält seine Zweige besser und gerader. Die Blätter unterscheiden sich durch ihre Größe, Verhältnisse, Farbe, den Stiel, durch das Vorstehen der Adern, und die Vertiefungen der auf der Seite gegenüber stehenden Furchen. Die Blumen der Mandelbäume kommen weit früher, als die vom Pfirsich-Baume; haben größere Blumenblätter, von anderer Gestalt und Farbe. Endlich unterscheidet sich die Frucht des Mandelbaums von der Frucht des Pfirsichbaums sehr stark durch die Haut, welche sich niemals färbt; durch die Gestalt; durch das Fleisch, welches dünn und unangenehm, da hingegen das von der Pfirsiche sehr dick und vortrefflich ist; durch den holzigen Stein, der nur einige Löcher, und einige nicht sonderlich tiefe Furchen hat,

da hingegen der vom Pfirsich grobe ungleiche Erhöhungen und Vertiefungen zeigt; durch die Mandel, welche man speisen kann, wenn sie auch bitter ist, da hingegen die Mandel vom Pfirsich weniger zu gebrauchen ist.

Im feuchten, kalten, leimigen Boden thut der Mandelbaum gar nicht gut; denn, wenn er auch schon darin wächst, so bringt er doch an dergleichen Orten keine Früchte, sondern er will einen trockenen, kiesigen oder sandigen, an einer Höhe gegen Morgen oder Mittag liegenden Ort, und daher freyen Sonnenschein haben; wie er dann aus eben der Ursache in den Weinbergen am Main- und Rhein-Strohme, um Speyer, und an der Bergstraße in der Unterpfalz, vortrefflich fortkömmt, so daß von den dasigen Bauern ganze Wägen voll Mandeln in die umliegenden Orte zu Markte gebracht werden.

Er steht, wie der Maulbeerbaum, gern an den Häusern, wo er vor dem Nordwinde, dem er nicht widerstehen kann, (weil er gemeiniglich nur mit einer einzigen Wurzel versehen ist,) Sicherheit hat, und die Sonne genießen kann. Steht er aber an einem andern den Winden sehr ausgesetzten Orte, so muß man demselben Stützen oder Reisen ansetzen.

Man hält die Mandelbäume insgemein um ihrer schönen Blüthe willen. Diese kömmt oft schon im Februar zum Vorschein, wenn sich der Frühling zeitig einstellt. Fällt aber bald darauf wieder ein Frost ein, so ist es gleich um die Blüthe geschehen. Ihre Schönheit ist daher von kurzer Dauer; um diese Jahrszeit bringen auch die wenigsten Mandelbäume Frucht. Hingegen wenn die Bäume nicht eher, als im Märzmonate, blühen, so tragen sie insgemein sehr viel Früchte, welche sich aber nicht lange halten.

Die Fortpflanzung dieses Baumes geschieht entweder durch die Einsteckung der Kerne, oder auch durch das Pfropfen und Absäugen. Wem der erste Weg beliebt,

beliebt, der nehme von den fremden Mandeln, welche noch in Schalen sitzen, suche diejenigen aus, welche die dünnsten Schalen haben, weiche dieselben in Honig oder Zucker-Wasser ein, lege sie hernach in ein gutes lockeres Erdreich, so daß die Spitzen auf die Seite gekehrt werden, etwa vier Zoll tief, begieße sie zuweilen bey trockenem Wetter, und verwahre sie vor dem Froste. Wer aber das Pfropfen oder Absäugen versuchen will, als wovon die Frucht süßer wird, der nehme von den zeitigsten und besten Reisern, vornämlich von denen, welche oben im Gipfel stehen, ehe sie Augen treiben, und setze dieselben im Julius, entweder auf wilde Mandelstämme, oder auf Pfirsich- und Pflaumen-Stämme, und warte sie wohl. Im nächsten Frühlinge darauf, wenn die Augen treiben, kann man sie, nach Belieben, entweder zu hochstämmigen oder halb hohen Bäumen ziehen, ungeachtet die gemeinste Art ist, daß man sie in derjenigen Höhe oculirt, in der man die Stämme gern hätte. Im zweyten Jahre nach dem Oculiren kann man sie an die Plätze setzen, wo sie bleiben sollen. Die etwann inwendig austreibenden gelben Schosse muß man bey Zeiten wegnehmen, weil sie sehr an der Fruchtbarkeit hinderlich sind. Nach dem Berichte des 15. St. der fränk. Samml. Nürnb. 1757, 8. S. 276, soll ein gewisser Herr seine Mandelbäume gar nicht pelzen, noch oculiren, sondern schon längst gute Mandeln, nebst ihrer grünen sowohl als harten Schale, schlechtweg unweit einer Mauer im Herbste gepflanzt haben, wo sie vor den zu starken Nordwinden nur gesichert gestanden; diese seyen im Frühjahre schon hervor gekommen, da er sie dann aufwachsen lassen, wie sie gewollt, ohne solche einmal wie andere Obstbäume zu schneiden; von diesen bekomme er im dritten Jahre schon Frucht, und so habe er seit verschiedenen Jahren bereits jährlich eine ansehnliche Menge Mandeln erhalten.

Etliche

Etliche wollen, der Mandelbaum trage zu dem Weinstock eine besondere Neigung, und bringe desto mehr Früchte, wenn er nahe zu demselben gesetzt wird. Allein, die Erfahrung lehrt vielmehr, daß Mandel- und Pfirsch-Bäume, ob sie gleich schmahle Blätter haben, dem Weinwuchse nicht allein hinderlich sind, weil sie den Sonnenschein aufhalten, und Schatten geben, sondern auch viel Feuchtigkeit aus dem Grunde hinweg nehmen, und dieselbe den Reben entziehen.

Wenn ein Mandelbaum unfruchtbar ist, so entblößt man ihn an seiner Wurzel im Winter; oder, man bohrt ein Loch unten am Boden in den Stamm, und schlägt einen eichenen Zapfen darein, besprengt ihn mit Menschen-Urin, und wirft alsdann wieder Erde darauf, so wird er wieder neu befruchtet werden. Wäre aber der Baum noch zu jung, daß er das Bohren nicht leiden könnte: so schneidet man ihn am Boden an, als wonach sie auch besser zu wachsen pflegen.

In kalten Orten, wo man befürchtet, daß die Blüthe des Mandelbaums durch Reife verderbt und die Früchte gehindert werden möchten, entblößt man die Wurzel, schüttet kleine weiße Steinchen, mit Sand untermischt, darauf, und begießt sie mit warmem Wasser. Sobald man aber sieht, daß die Blüthe hervor will, muß man den Sand und Steinchen wieder hinweg räumen, und die Grube mit dem Auswurfe wieder zufüllen.

Währender Zeit daß die Mandelbäume blühen und Frucht tragen, soll man um den Stamm nichts arbeiten. Im Herbste mag zwar das schlechte Erdreich mit wohl gefaultem Miste gedüngt werden, im Sommer aber muß es unberührt bleiben.

Die süßen Mandelbäume, wenn sie nicht recht gewartet werden, oder in einem untüchtigen Erdreiche und unbequemen Orte stehen, schlagen gern aus der Art, und bringen bittere Früchte. Solchen aber kann dennoch

wie-

wieder geholfen werden, wenn man um die Wurzel im Frühlinge Schwein-Mist und deren Urin leget, und beydes mit Erde wieder bedecket. Nach des Theophrasts und Plinius Versicherung, kann man einen Mandelbaum, der bittere Früchte trägt, also zurichten, daß er süße Früchte bringe, wenn man den Stamm umgräbt, und am untersten Theile, etwa 4 Finger von der Wurzel, hinein bohrt, damit die Feuchtigkeit und das schleimige Wesen abfließe, bis die Frucht süß wird.

Der Mandelbaum soll lieber im Alter, als in der Jugend, tragen. Die Früchte müssen an einem schönen Tage abgenommen werden.

Sonst soll der Mandelbaum, wenn er, indem er blüht, mehr Blätter als Blüthen zeigt, ein unfruchtbares, hingegen wenn er mehr Blüthe als Blätter hat, ein fruchtbares Jahr vorbedeuten.

Das Mandelbaum-Harz hat eine Kraft, die Säfte dick zu machen und zu adstringiren, ist deshalb für das Blutspeyen und Blutharnen gut, und wird auch wider den Stein gerühmt. Es lindert die Leibschmerzen bey der rothen Ruhr, und curirt dieselben sogar, nach dem Zeugnisse des Dioscorides. Man giebt es, in einem Wund-Tranke aufgelöst.

Von den Mandeln, und deren Nutzen und Gebrauche. Die Früchte des Mandelbaumes werden bekannter Maßen Mandeln, oder Mandel-Kerne, von Einigen auch Griechische Nüsse, imgleichen Jovialische Früchte, L. Amygdalæ, oder Nuces Græcæ, oder auch Thasiæ, und Fructus Joviales, Fr. Amandes, genannt. Dem Geschmacke nach werden sie in süße und bittere eingetheilt. Die süßen können nicht nur grün, wie die Nüsse, genossen, sondern auch, wenn sie erst halb reif sind, gleich den wälschen Nüssen und Apricosen, ganz eingemacht werden. Im Julius werden die jungen Mandeln mit Vergnügen gespeiset. Weil das Holz vom Stein nicht ganz weich ist, so öffnet man

die

die Frucht der Länge nach ganz leicht. Die Mandel hat um diese Zeit einen sehr angenehmen Geschmack, und etwas Erfrischendes. Die trockenen oder dürren ißt man den Winter über, und bedient sich ihrer vielfältig an die Speisen, und zu allerhand Schleckereyen, wie denn auch eine sehr nahrhafte und kühlende Mandel-Milch davon gemacht wird, wie aus folgenden Artikeln mit mehrern zu ersehen ist. In der Provence röstet oder dörrt man die trockenen Mandeln nebst ihrem Stein im Backofen, und nennt sie geröstete Mandeln, Amandes Torrades; alsdann geht die Haut, welche ein wenig herb ist, leicht ab, und die Mandeln sind desto angenehmer, weil sie bald wie die gebrannten, oder mit Zucker überzogenen Mandeln, Fr. Pralines, schmecken.

Die dürren Mandeln bringt man entweder in Schalen, oder die bloßen Kerne ohne Schalen, zu uns. Von der ersten Sorte hat man zweyerley Gattungen; nämlich: 1) dünnschälige Mandeln, L. Amygdalæ molli putamine, an welchen die Schale so dünn, und der Kern so mürbe ist, daß man sie mit einem Finger aufdrücken und zerquetschen kann, welche man auch Krach- oder eigentlich Krach-Mandeln nennt, weil sie, wenn man sie zerbeißt, oder mit den Fingern aufdrückt, gleich den Nüssen krachen; und 2) hartschälige Mandeln, L. Amygdalæ duro putamine, welche mit Gewalt, vermittelst eines Hammers, aufgeschlagen werden müssen. Von denen, welche aus den Schalen bereits gezogen sind, zählt man, absonderlich in unsern Apotheken, nachfolgende 6 Sorten: 1) die Barbadischen, welche in geflochtenen länglichen Körben gesandt werden; diese fallen aber sehr klein; 2) die von Valenza über Italien kommenden, sind besser, als die erstern; 3) die aus Provence, oder die Provendischen Mandeln, L. Amygdalæ provinciales, sind besser als die beyden vorigen; 4) die Ambrosien- Ambrosin- oder Ambrosiner

brosiner Mandeln, L. Amygdalæ ambrosinæ, (wegen ihres ungemein süßen und poetisch sogenannten Ambrosien-Geschmacks,) welche dick und rund von Gestalt, aber am Geschmacke die lieblichsten und delicatesten unter allen sind, welche absonderlich aus Italien zu uns gebracht werden; 5) die langen Mandeln, welche die ansehnlichsten sind, und 6) die bittern.

Das Kennzeichen guter Mandeln ist, wenn sie am Geschmacke nicht ranzig oder herb, sondern süß und annehmlich sind, auswendig eine schöne hellbraune, glatte und zarte Rinde haben, nicht löcherig oder wurmstichig, nicht feucht, schimmelig oder angelaufen, inwendig nicht gelbfleckig, sondern recht weiß und glänzend, und wenn man sie mit den Fingern zerreibt, wohl öhlicht sind.

Wenn die Mandeln nicht anlaufen, noch den Würmern zur Speise dienen, und dadurch unschmackhaft und untauglich werden sollen, muß man sie an trockenen Orten aufbehalten und verwahren.

Die süßen Mandeln geben überhaupt dem Leibe, wenn sie nicht zu alt sind, eine gute Nahrung, mildern und versüßen die scharfen Feuchtigkeiten, und die davon entstehende Schlaflosigkeit, und haben eine besondere Kraft, die Säfte zu reinigen und zu verdünnen; insonderheit sind sie erweichend, eröffnend, und der Brust, dem Magen, der Leber, den Nieren und der Blase dienlich; benehmen den Husten und das Keichen; stärken und nähren die Kraftlosen und Abgezehrten; bekommen den Schwind- und Lungen-Süchtigen, wie auch denen, so Blut und Eiter auswerfen, und mit allerley Ruhr des Leibes behaftet sind, wohl; vermehren den Säugenden die Milch, und widerstehn dem Gifte. Imgleichen sind sie denen, welche mit dem Stein beladen sind, und schwer harnen, gut. Von ihrer herrlichen Wirkung gegen das Sodbrennen, findet man in Büchners Miscellaneis phys. med. mathemat. a. d. J. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1525, f. glaubwürdige Zeugnisse.

Für

Für Lungensüchtige und andere Personen, welchen der Kaffee nicht wohl bekömmt, lassen sich aus den Mandeln verschiedene nützliche Getränke, nicht allein zur Delicatesse, sondern auch zum Nutzen der Gesundheit, bereiten. Die Mandeln, woraus dergleichen warmes Getränk bereitet wird, richtet man folgendergestalt zu. Man nimmt ein halb Viertelpfund halb bittere und halb süße Mandeln, und theilt solche in drey Theile ein, nachdem vorher, nach der bekannten Manier, durch warmes Wasser die äußerliche Haut abgezogen worden. Einen Theil davon läßt man zu einer Kastanien-Bräune rösten, stößt sie in einem steinernen Mörser, thut solche Masse in ein Nesseltuch, und in die Kaffeekanne, und gießt, wie gewöhnlich, das siedende Wasser darauf: so bekömmt man eine schöne klare goldgelbe Thee-Tinctur, die, nach eines jeden Belieben, mit und ohne Zucker genossen werden mag. Dieses kann man einen Mandel-Thee nennen. Den andern Theil läßt man zu einer gänzlichen Schwärze rösten, und fast verbrennen, wie man sonst mit den Kaffeebohnen verfährt. Weil die Mandeln fett und öhlicht sind, so wollen sie auch länger, als Kaffeebohnen, geröstet, und fast gar zu Pulver gebrannt seyn. Man muß der gebrannten Mandeln nicht mehrere stoßen oder reiben, als so viel man jedesmal braucht; das übrige hebt man in einem verbundenen Glase auf, da sie dann wohl etliche Wochen gut bleiben. Der Geruch und Farbe kömmt mit dem Kaffee überein. Dieses nennt D. Friedel, in seinen medicinischen Bedenken, Lpz. 1720, 8. S. 247. den Damen-Kaffee. Den dritten Theil, welcher nur abgezogen und roh bleibt, läßt man mit Zucker und drey oder vier Nelken stoßen, und gießt warme Milch darüber, so bekömmt man eine Art von Chocolate, welche recht angenehm ist, und in Marpens Material-Kammer deswegen Mandelade genannt wird. Man kann auch noch die vierte Sorte machen, welche

man

man alsdann wohl mit Recht eine Succolade oder Mandelade nennen kann, welche vortrefflich nährt, erfrischt und stärkt, und nicht allein zur Delicatesse, sondern auch für Schwindsüchtige, dienet. Man nimmt nämlich ein Viertelpfund Mandeln, röstet sie in einer eisernen Pfanne recht braun, wischt sie alsdann mit einem Tüchlein sauber ab, zerstößt sie in einem Mörser, und querlet es hernach in 4 Maß siedender Milch; nimmt ferner 1 bis 5 Eydotter in ein wenig kalter Milch apart zerschlagen, läßt das vorige wieder aufsieden, hebt es ab, und gießt nun beydes zusammen, querlet es und thut ein wenig gestoßene Nelken und Zimmet, imgleichen nach Belieben, Zucker daran.

In Syrien sollen die Einwohner aus den gedörrten Mandeln Brod backen.

Die bittern Mandeln sind eröffnender, trocknender, zertheilender und reinigender, als die süßen. Etliche des Morgens nüchtern gegessen, sind gut für den Nieren-Stein; sie stärken den Magen, und stillen das Erbrechen. Sie werden sonst auch von denen, so gern trinken oder andere trunken machen wollen, als ein vermeintes Schutzmittel wider die Trunkenheit sehr geliebt. Plutarch, und aus ihm Athenaus, Porta, und Andere, erzählen, daß bey des Kaisers Tiberii Sohn, Drusus, ein Medicus gewesen, welcher alle im Trinken überwunden, wenn er vorher nur 5 oder 6 bittere Mandeln gegessen; wenn man ihm aber dasselbe verwehrt, so hat er nicht den geringsten wegtrinken können. Diese alte Geschichte läßt man zwar in ihrem Werthe; jedoch will dieses Präservativ heutiges Tages nicht Stich halten.

Marcelli Squarcialupi de amygdalarum amararum in ebrietate vi. Puselavii in Rhætis 1586, 8.

In Arabien, schreibt Camerarius, geben die Juden-Aerzte ihren Kranken gestoßene bittere Mandeln in Ziegen- oder Kamel-Milch ein, nicht allein, wenn ihre Kranken nicht schlafen können, sondern auch dadurch

eine Luſt zum Eſſen zu machen, und den Urin zu treiben. Sie ſind ein heilſames Mittel wider die Kopf-Schmerzen, wenn man ſie zerſtößt, und als ein Stirn-Band aufleget. Sie reinigen die innerlichen Theile, und führen die auf der Bruſt und in der Lunge enthaltenen Feuchtigkeiten ab. Sie haben auch zufälligerweiſe die Kraft zu eröffnen. Denn ſie reinigen die Leber von den dicken und zähen Feuchtigkeiten, welche die äußerſten Enden ihrer Adern verſtopfen. Sie heilen auch ſo gar die Schmerzen in der Seite, der Milz, den Nieren, und den dickern Eingeweiden, welche von eben dieſer Urſache herkommen. Endlich erregen ſie den Appetit, die Monatszeit und den Urin, jedoch machen ſie einen ſtark riechenden Athem. Anſtatt derſelben werden daher öfters der Wermuth und die Nüſſe gebraucht.

Vielen Thieren, als Pferden, Füchſen, Katzen, Tauben, Hühnern ꝛc. ſind die bittern Mandeln ſehr ſchädlich, und ſie ſterben leicht davon; das ſüße Mandel-Oehl aber iſt ein ſchnell wirkendes Gegengift. In den Ephemerid. Nat. Cur. Dec. I. Ann. 8. Obſ. 99, ſteht ein ſehr merkwürdiges Beyſpiel davon, daß nämlich im Jahre 1677, im Julius, als zu Breßlau ein Apotheker-Geſell das Oehl von bittern Mandeln ausgepreßt, und die Träber in den Hof geworfen, alle Hühner, die davon gefreſſen, umgekommen, und von ſieben Hühnern nur eins, dem man Theriac eingegeben, errettet worden. **Dühamel**, welcher eben dergleichen Erfahrung angeſtellt hat, ſuchte zu entdecken, auf was für Art dieſes Gift ſo ſchnell wirkte, und ſchnitt daher ein Huhn, dem er davon gegeben hatte, und welches auf der Stelle geſtorben war, auf. Als er den Kropf öffnete, fuhr ein Dunſt, welcher ſehr ſtark nach bittern Mandeln roch, und ihm ſowohl, als einem geſchickten Zergliederer, der mit ihm zugleich die Beobachtung anſtellte, eine Beklemmung verurſachte, heraus, wovon ſie beynahe erſtickt wären, ſo daß ſie von dieſem Geruche plötzlich zurück fuhren,

fuhren, und sich schleunig an ein Fenster stellen mußten, um frische Luft zu schöpfen. Vermuthlich hat dieser flüchtige Geruch an den gefährlichen Wirkungen der bittern Mandeln viel Antheil.

Ge. Detharding parallelismus ad M. N. C. Dec. I. A. 8. obs. 99. de amygdalis quibusdam animalibus nocivis, st. im Append. ad Cent. I. & II. p. 194.

Ge. Tob. Dürrii obs. de morte subitanea in volucribus Canariensibus, ex esu amygdalorum amarorum: st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. III. A. I. obs. 156.

Sonst wird auch sowohl aus den süßen als bittern Mandeln ein Oehl gepreßt, wozu aber, wenn es gut seyn soll, keine alte noch ranzige Kerne kommen dürfen, auch die Zubereitung ohne Feuer geschehen muß. Um das Oehl aus den Mandeln zu pressen, zieht man die Haut ab, welches leicht angeht, wenn man siedendes Wasser darüber gießt; hernach werden sie in marmornen Mörsern gestoßen, oder in großen Handmühlen, die den Kaffemühlen gleichen, zerrieben, und endlich unter die Presse gelegt. Das nach dem Auspressen des Oehls übergebliebene Mark giebt einen dienlichen Teig, zum Abwaschen, und die Haut glatt zu machen. Man macht ihn zu Pulver, und gießt etwas guten Branntwein darunter. Da die eigentliche Güte des Mandelöhls davon abhängt, wenn ganz und gar kein Feuer noch die geringste Wärme zu dessen Zubereitung gebraucht worden: so ist man darauf gefallen, die Haut von den Mandeln kalt herunter zu bringen, um auch die Wärme des sonst dazu gebräuchlichen siedenden Wassers zu vermeiden. In dieser Absicht läßt man sie fünf oder sechs Stunden lang in kaltem Wasser liegen, bringt alsdann die Haut herunter, und läßt sie drey bis vier Stunden zwischen zwey leinenen Tüchern abtrocknen; reibt sie alsdann in einem marmornen Mörser mit einer hölzernen Keule, so lange bis sie zu einem Teig geworden; thut sie hierauf in einen Beutel von Zwillig oder feinen Etamin, und preßt das Oehl gelinde aus, ohne dabey Feuer zu gebrauchen. Das Oehl wird

in einem unter der Presse gestellten recht reinen porzellänen Geschirre aufgefangen. Beym Pressen werden die Schrauben nur allmählich angezogen, da man denn solchergestalt ein ganz klares Oehl bekömmt; widrigenfalls, wenn man es mit Ungestüm auspreßt, wird es trübe und dick, und mithin unangenehm, und auch vielleicht unkräftiger. Man bekömmt zwar freylich auf solche Art nicht so viel Oehl, als wenn man die Mandeln warm macht, und dadurch zwingt, so viel Oehl als möglich von sich zu geben; dagegen aber ist dieses wenige auch vortrefflich und überaus delicat. Ein jedes anderes Verfahren macht das Oehl mehr oder weniger scharf, und daher irritirend, anstatt daß es mildernd und besänftigend seyn sollte. Das süße Mandelöhl wird in einem wohl verschlossenen gläsernen oder porzellänen Geschirre aufgehoben. Anstatt die Mandeln zu zerreiben, kann man sie auch auf großen Handmühlen mahlen. Diejenigen, welche sich zu dieser Methode, das Mandelöhl ohne Feuer heraus zu bringen, nicht bequemen mögen, rösten zuweilen die Mandeln in einer Pfanne über gelindem Feuer, und rühren sie in derselben so lange mit der Hand um, bis die Haut stückweise abgeht; sieben sie nachher, und schütteln sie zuletzt in einen Beutel von neuer Leinwand recht stark herum, um die Haut vollends herunter zu bringen. Hierauf stampfen sie dieselben, und bringen Feuer an die Presse. Mesue räth, die gestampften Mandeln ungefähr fünf Stunden lang an einem recht warmen Orte zu erhalten, oder sie eine Stunde lang in ein Sand- oder Aschen- oder Marienbad zu bringen.

Bey Zubereitung des bittern Mandelöhls verfährt man auf eben dergleichen Art, wie bey Zubereitung des süßen; nur mit dem Unterschiede, daß man sie, nachdem sie zerrieben worden, in einem glasurten Geschirre über gelindes Feuer bringt, um ihnen solchergestalt viel wässerige Theile, wovon das Oehl leicht ranzig werden

könnte,

könnte, zu benehmen. Auf solche Art behält es sein mildes Wesen lange; und dieses ist ein Vorzug, den es vor dem süßen Mandelöhl hat, indem es übrigens niemals einige Bitterkeit besitzt. Aus eben diesem Grunde substituiren es Viele demselben ohne Bedenken, des flüchtigen Geruchs nach bittern Mandeln, welchen es stark an sich hat, ungeachtet. Uebrigens behauptet man, daß das eine sowohl als andere niemals ranzig werde, wenn man Spiritum vini tartarisatum darunter mischt.

Da das süße sowohl als das bittere Mandelöhl einige Tage nach dem Auspressen fast allemal trübe zu seyn pflegt, so thut man es in eine große Bouteille, worin man etwas leeren Raum läßt, verschließt dieselbe dicht mit einem Pfropf, und setzt sie, einen oder zwey Fuß tief in die Erde, und zwar, wo möglich, an einen Ort, wo die Sonne hinscheinen kann. Nach 30 bis 40 Tagen findet man das Oehl so klar, wie Brunnenwasser. Alsdann gießt man es ab, und hebt es auf. Ein solchergestalt abgeklärtes Oehl ist zu jedem beliebigen Gebrauche, vornämlich zum Bleichen der Leinwand, wofern man es dazu anwenden muß, noch besser.

Das aus süßen frischen Mandeln gepreßte Oehl dient anstatt des Baumöhls, vortrefflich an die Salate, insonderheit wenn man Citronensaft, anstatt des Essigs, dazu nimmt. Es lindert, erweicht und befeuchtet; ist gut für die scharfen Flüsse, Stickflüsse, (mit Wallrath vermischt,) und Husten, (theils vor sich, theils mit Violensaft oder Zucker-Candi genommen), Heiserkeit, Keichen, Engbrüstigkeit, Seitenstechen, Schwind- und Dörr-Sucht, und Samenfluß. Insonderheit dient es für den Stein und Gries; macht die Gänge glatt und schlüpfrig, daß der Stein und Gries desto besser abgeht; lindert den brennenden Urin, und bewegt den Stuhlgang. Es ist überhaupt wegen seiner fetten und schmierigen Theile, sehr geschickt, die scharfen Materien, welche den Canal der Gedärme

reizen, zu umwickeln. Auf diese Art besänftigt es die Kolikschmerzen, welche im Magen und in den Gedärmen ihren materiellen Grund haben. Eben dieser Ursache wegen nimmt man es in den Apotheken unter die Säfte (Looch), welche man zur Milderung der, die inwendige Haut der Luftröhre und deren Aeste reizenden Schärfe, zu verordnen pflegt. Wenn man es unmittelbar, oder, wie man sich gemeiniglich ausdrückt, topisch, oder als einen Umschlag, bey einem entzündeten und gespannten Theile gebraucht, macht es die Fasern geschmeidig und weich. In diesen Umständen ist es ein beruhigendes Mittel, weil es den Schmerz aufhören macht. Dahin gehört z. B. wenn man es auf das entzündete und gespannte Trommelfell im Ohre schmiert. So wird es auch ein Brustmittel, indem es die inwendige Haut der Luftröhre im Lungenentzündungsfieber geschmeidig macht, u. s. w. Daß aber die Wirkungen seiner erweichenden Kraft sich nicht weiter, als bis in den Magen und in die Gedärme, erstrecken, und daß es daher auch nicht, wie man doch insgemein dafür hält, bey Wehen nach der Geburt oder Leibschmerzen der Kindbetterinnen dienlich seyn könne, beweist Hr. F*** in einem Schreiben an den Verfasser des Mercure de France, welches man im 2. St. des XXVI. Bandes des Hamb. Magaz. S. 188 — 199, von mir übersetzt und erläutert, antrifft. Aeußerlich erfrischt es die Glieder, so damit geschmiert werden; lindert die Schmerzen; reinigt und schmeidigt die Haut; benimmt derselben Runzeln und Rauhigkeit, welche durch Verletzung der Blattern und andere salzige Feuchtigkeiten verursacht worden; erweicht die harten Geschwulsten der Mandeln; thut vortreffliche Hülfe bey schwerer Geburt, und ist ein herrliches Mittel wider den Krampf. Wenn Schwangere die Brustwarzen einige Wochen vor der Niederkunft oft ein wenig mit süßem Mandelöhl und ein wenig Hirsch- oder Bock-Talg schmieren, so

wird

wird bey ihrem Säugen keine Warze aufreißen. Den säugenden Frauen vertreibt es, (mit Wallrath und Sp. sal. armon. c. calce viva par. vermischt) die Milch-Knollen in den Brüsten, laulich damit geschmiert.

Das aus bittern Mandeln gepreßte Oehl erwärmt, verdünnt und digerirt; öffnet die verstopfte Lunge und Leber; bricht den Blasen- und Nieren-Stein; treibt den Urin und die Monatszeit; vertreibt das Klingen, Sausen und andere Gebrechen der Ohren, welche von kalter schleimiger Materie entstehen, und stärkt das schwere Gehör. Es dient auch Keichenden und Milzsüchtigen, tödtet die Bauchwürmer, vertreibt die Flecken im Angesichte, macht eine schöne Haut, tilgt den fließenden Grind des Haupts und Schuppen, tödtet die Läuse, heilt die Krätze, und zertheilt die Geschwulsten.

Grüne Mandeln in Zucker einzumachen. Die Mandeln werden, wenn die Kerne noch nicht hart sind, geschält, in Wasser ganz weich gekocht, doch daß sie nicht zerfallen, auf ein Tuch gelegt und getrocknet. Hernach muß man sie in stark gesottenen Zucker legen, sie stehen lassen, bis der Zucker dünn wird, ihn abgiessen, noch einmal kochen, solchen von neuem über die Mandeln gießen, und sie also aufbehalten.

Sollen sie aber trocken seyn, so kann man noch einen andern Zucker, so lange bis er Fäden zieht oder spinnt, sieden, die Mandeln darein thun, sie 2 bis 3 Tage darin stehen lassen, hierauf den Zucker noch dicker machen, die Mandeln darein tunken, sie auf ein Bret legen, trocken werden lassen, und sie in die Wärme stellen.

Geröstete, gebackene oder gebrannte Mandeln, Fr. Pralines, oder Amandes à la Praline. Man nimmt auf zwey Pfund wohl ausgesuchte, und, um den Staub davon zu bringen, in einer Serviette unter einander geschüttelte, Mandeln, ein Pfund oder fünf Viertel Zucker. Nachdem man diesen, so lange, bis er Fäden zieht,

hat sieden lassen, schüttet man die Mandeln hinein. Man rührt sie mit dem Spatel wohl um, und giebt Acht, daß sie sich nicht an den Boden der Pfanne ansetzen. Sie werden beständig so lange umgerührt, bis sie allen Zucker angenommen haben, und wohl gebacken sind. Gegen das Ende erhält man sie über einem gelinden Feuer, und rührt sie allgemach um, um die Zuckerklümperchen zum Schmelzen zu bringen, so daß nichts davon zurück bleibe, sondern sich alles um die Mandeln herum ansetze. Man muß sich auch in Acht nehmen, daß dieselben nicht öhlicht werden. Wenn sie zu platzen oder zu krachen anfangen, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie aber in der Pfanne, und deckt sie womit zu, damit sie verschwitzen. Hierauf läßt man sie kalt werden, und thut sie in Schachteln, oder gläserne Geschirre.

Auf gleiche Art kann man auch mit Haselnüssen verfahren.

Die auf solche Art gebrannten Mandeln sehen grau aus.

Um dieselben roth zu machen, muß man sie, sobald sich der Zucker angesetzt hat, vom Feuer nehmen, und durchsieben. Den durch das Sieb fallenden Zucker, schüttet man in dasselbe Pfännchen, und thut ein Viertelpfund Zucker und etwas Wasser hinzu, um alles zum Schmelzen zu bringen. Hierauf läßt man ihn recht stark einsieden, und gießt Wasser hinzu, worin man Cochenille nebst Alaun und Cremor tartari hat kochen lassen. Von diesem Wasser gießt man so viel, als nöthig ist, hinzu, damit der Zucker eine schöne Farbe bekomme. Nachher läßt man ihn über dem Feuer nochmal sieden, damit er recht dick werde, weil er von der Cochenille seine Dicke verloren hat. Wenn er solchergestalt recht stark eingesotten ist, schüttet man die Mandeln hinein, nimmt die Pfanne vom Feuer, und rührt sie so lang um, bis sie trocken sind.

Um weiße überzogene Mandeln zu machen, muß man die Mandeln zuvörderst brühen und schälen, sie sodann in recht stark eingesottenen Zucker schütten, es mit einander ein oder zweymal sieden lassen, und übrigens auf vorerwähnte Art verfahren.

Man bäckt auch die Mandeln aus Schmalz oder Oehl, und zwar folgendergestalt. Man zieht so viel Mandeln ab, als man will, rührt fein geriebenen Zucker mit Rosenwasser ab, läßt aber den Zucker zuvor ein wenig darin zergehen; denn das Rosenwasser muß von dem Zucker etwas dicklich werden, und schüttet sodann die abgezogenen Mandeln darein. Leidet es die Zeit, so läßt man sie über Nacht, oder doch eine gute Weile, darin liegen, macht hernach ein frisches Schmalz, oder auch nach Belieben Baumöhl (davon sie noch besser und glänzender werden) in einer Pfanne heiß; nimmt alsdann die Mandeln mit einem eisernen Löffel, welcher weite Löcher hat, aus dem Zucker- und Rosen-Wasser heraus, läßt sie ein wenig verseihen, und wirft sie also in das heiße Schmalz, oder hebt sie immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis man sieht, daß sie gelb werden, nimmt sie alsdann heraus, legt sie auf einen großen Teller, und schüttelt dieselben immer hin und her, daß sie nicht zusammen kleben, so lange bis sie schön glänzend und kalt sind. Oder, man legt die Mandeln, wenn sie abgezogen sind, eine Weile in frisches Wasser, und trocknet sie sodann auf einem Tuche oder Teller wieder ab, läßt dieselben hernach in Oehl recht heiß werden, und bäckt diese Mandeln schön lichtgelb aus, legt sie sodann auf ein Papier, und rüttelt sie wohl durch einander, daß sie glänzend werden.

Mandeln zu backen, daß sie wie candirt aussehen. Man zieht Mandeln ab, weicht sie in Rosen-Wasser ein, seihet aber solches, wenn sie eine Weile darin gelegen haben, wieder davon ab, läßt Schmalz in einer Pfanne wohl heiß werden, schwingt die Man-

deln in gröblich gestoßenem Zucker, legt dieselben geschwinde in das heiße Schmalz, bäckt sie schön gelb heraus, thut sie auf Papier, und läßt sie abkühlen.

Gebackene Mandeln werden auch die von einem mit Zimmet und Zucker vermischten Teige geformten, und aus Schmalz gebackenen Mandeln, welche bloß von der Gestalt den Namen haben, genannt. Weil diese aber eigentlich nicht hieher gehören, werde ich deren Zubereitung unter dem Artikel Mandeln, im Buchstaben M. beschreiben.

Zimmet-Mandeln werden folgendergestalt zubereitet. Man zerklopft das Weiße von einem Ey, mit ein wenig Rosenwasser, wirft die abgezogenen Mandeln darein, läßt sie durch einen Seiher oder Durchschlag wieder verseihen, schüttet fein gestoßenen Zucker in eine Schachtel, thut die Mandeln nach und nach dazu hinein, schüttelt und rüttelt sie hin und her, damit sich der Zucker an die Mandeln hänge; wirft sodann dieselben in eine andere mit fein gestoßenem Zimmet angefüllte Schachtel, schüttelt sie wie zuvor, damit der Zimmet an dem Zucker kleben bleibe; legt sie alsdann auf einen breiten zinnernen Teller, und verwahrt sie an einem trockenen Orte. Man kann auch die abgezogenen Mandeln, wenn sie eine Weile im Rosenwasser, darein ein wenig geriebener Zucker geworfen worden, geweicht, aus heißem Schmalze schön gelblich backen, und sobald sie aus der Pfanne gekommen, auf einem mit klein gestoßenem Zucker und Zimmet dick überstreueten Bogen Papier geschwinde herum wälzen. Denn wenn sie nicht noch warm sind, nehmen sie auch den Zucker und Zimmet nicht leicht mehr an.

Außer diesem lassen sich auch die Mandeln auf vielerley Art gebrauchen, und manches sowohl Zucker-Gebackenes, als auch anderes Nützliches daraus zubereiten, wie solches in den nachstehenden Artikeln weiter ausgeführt wird.

Mandel-

Mandel-Aepfel zu backen. Man nimmt abgeschälte und klein gestoßene Mandeln, Zucker, Rosenwasser, Semmelkrume und Eyer, davon aber nur meist das Weiße. Sollte es ein wenig zu dünn werden, kann man etwas Reiß-Mehl dazu thun. Wenn der Teig fertig ist, kann man Aepfel daraus formiren, und an statt des Stiels ein Stückchen Zimmet darein stecken. Alsdann werden die Aepfel in Butter oder Schmalz gebacken, und entweder trocken, oder in einer Weinbrühe, und mit Zimmet und Zucker überstreut, aufgetragen.

Mandel-Bilder und Früchte zu verfertigen. Man pflegt ein halb Pfund gestoßene Mandeln und ein Viertelpfund gestoßenen Zucker zu nehmen, es mit Rosenwasser abzurühren, und auf einer Kohlengluth in einer Conditor-Schüssel oder messingenen Kessel abzutrocknen; es muß aber immerzu gerührt werden, und zwar so lange, bis es nicht mehr an den Händen kleben bleibt, wenn man darauf schlägt; hierauf wieder vom Feuer genommen, kalt gemacht, daß man es angreifen kann, und dieser Teig mit gestoßenem Zucker, auch mit etwas Kraftmehl, stark ausgearbeitet. Alsdann verfertigt man Früchte davon, wie es beliebig, entweder in der Hand, oder auch in Formen gedrückt, legt dieselben auf ein Papier, und läßt sie in einem Siebe beym Ofen trocknen, oder dörrt sie in einem Zuckerofen, und macht sie nach eigenem Belieben. Auf diese Weise können allerley Bilder, Früchte, Thiere, Fische, Schnecken, Austern, Muscheln u. d. gl. nach Lebensgröße verfertigt werden. Will man es nicht so gut haben, kann man einen guten Theil Kraftmehl darunter nehmen.

Mandel-Biscuit. Man stößt ein Pfund geschälte Mandeln mit Eyerdottern recht fein, thut ein Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, rührt es mit 2 Eyerdottern wohl unter einander, setzt es auf, bestreut es mit Zucker, und läßt es backen.

Mandel-Bogen auf die Torten. Zu 12 Bogen wird eine messingene Pfanne genommen, ein halb Pfund Zucker nebst einem Nößel Wasser hinein gethan, und recht dick eingesotten; alsdann ½ Pfund Mandeln klein geschnitten, ¼ Pfund aber klein gestiftelt geschnitten. Hernach muß man die klein geschnittenen Mandeln erstlich in den gesottenen Zucker rühren, sie wohl einsieden lassen, und öfters umrühren, damit sie nicht anbrennen. Zuletzt pflegt man auch die andern Mandeln, das Weiße von zwey Eyern, zwo geschnittene Schalen von einer Limonie nebst dem Safte darein zu rühren, die dazu gehörigen blechernen Bogen mit Schmalz zu beschmieren, Oblaten so groß zu schneiden, daß die Bogen damit überdeckt werden können, alsdann die Mandelfülle recht dick darauf zu streichen, langsam zu backen, ferner ein- oder zweyerley Eis mit Citronat bestreut zu machen, und, bis das Eis hart wird, anziehen zu lassen, hierauf es auf die Torte fein hoch aufzurichten, aber vorher Zucker mit Wasser ganz braun zu sieden, die Oerter in heißen Zucker einzutunken und aufgebogen doppelt auf einander zu setzen.

Mandel-Brezeln, siehe Mandel-Präzeln.

Mandel-Brod zu backen. Hiezu kann man ½ Pfund Mehl, eben so viel Zucker, 4 Loth Mandeln, 4 ganze Eyer und 3 Eyerdotter, Zimmet, Muskaten-Blüthe, Cardamomen, von jedem ½ Loth, 2 Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, eine gute Handvoll Anieß, auch, wenn es beliebig, 2 Loth eingemachte Citronen- und eben soviel Pomeranzen-Schalen und Citronat, nehmen. Die Eyer muß man zuerst wohl und etwas lange rühren; denn, je länger sie gerührt werden, desto schöner wird das Mandelbrod. Hierauf kann man nach und nach den Zucker, sodann aber das Mehl und die Gewürze, und endlich die eingemachten Schalen darein rühren. Zuletzt schmiert man die dazu gehörige Pfanne mit Butter, belegt den Boden und neben herum

die

die Seiten mit Oblaten, schüttet den Teig darein, und läßt ihn ausbacken. Wenn nun dieses Brod kalt geworden ist, schneidet man Schnitte daraus, und braunt sie ab, oder giebt sie auch unabgebräunt auf den Tisch.

Schwedisches Mandel-Brod. Nachdem vorher ½ Pfund gestoßener Zucker und eben so viel gestoßene Mandeln wohl unter einander gerührt worden, muß man 3 wohlgeschlagene Eyer daran schütten, auch Gewürznägelein, Muskatenblüthe und Cardamomen von jedem 1 Quent, gröblich stoßen und dazu thun, allenfalls auch Citronenschale und Citronat, und alsdann mit so viel Mehl, daß es ein rechter Teig wird und sich formiren läßt, wohl unter einander rühren. Nach diesem werden kleine Brödlein daraus gemacht, fein langsam gebacken, und wenn sie gebacken sind, mit einem Zucker-Eis bestrichen, und mit überzogenem Anieß überstreut.

Wiener Mandel-Brod. Es werden 12 ganze Eyer und 12 Dotter in einem Geschirre eine halbe Stunde lang gerührt, alsdann ein halb Pfund gestoßene Mandeln nebst 1 Pfund Zucker wieder ¾ Stunden lang gerührt, endlich die Schalen von 2 Limonien kleingeschnitten, und nebst 1 Pfund Mehl wohl unter einander gerührt. Nach diesem wird diese Masse in ein dazu gehöriges und bestrichenes Geschirr geschüttet, fein langsam gebacken, abgekühlt, recht dünn geschnitten, und auf einem Rost abgebräunt.

Englisch Mandel-Brod. Vorher muß man 3 ganze Eyer und 4 Dotter in 12 Loth fein gestoßenen Zucker schlagen, eine halbe Eyerschale voll Rosenwasser daran gießen, und es mit einem Kochlöffel ¼ Stunde lang wohl unter einander rühren. Hierauf wird ⅛ Pf. fein gestoßene Mandeln nebst 12 Loth wohl gestoßenem und durchgesiebten Zucker dazu gethan, alles wieder recht unter einander gerührt, mit Zimmet, Muskatenblu-

Blumen und Cardamomen gewürzt, jedoch so, daß der Zimmet um ein merkliches vorschlage; und endlich 8 bis 10 Loth fein Mehl darein gerührt, daß es wie ein dicker Strauben-Teig wird. Nach diesem pflegt man irdene Förmchen mit Butter zu bestreichen, den Teig hinein zu füllen, selbige aber nicht ganz voll zu machen, auf ein Blech in einen heißen Ofen zu setzen, ½ Stunde lang darin fein gelblich backen zu lassen, hernach aus den Formen wieder heraus zu nehmen, und, wenn es beliebig, zu vergolden. Das Gewürz kann auch wohl davon bleiben.

Mandel-Brühe über Hühner und Kapaunen. Die Mandeln werden gehackt, oder in einem Mörser gerieben; hernach schüttet man etwas weniges Hühnerbrühe, so aber nicht fett seyn darf, und einen siedheißen Malvasier darüber; mischt geriebenes Brod, Muskatenblumen, Zucker und Trisenet darunter, gießt ein wenig Roseneßig dazu, läßt diese Brühe sieden, und richtet sie über Kapaunen und Hühner an.

Will man sich einer solchen Brühe über einen Hasen oder Lendenbraten bedienen, so muß sie mit etwas Saffran gelb gemacht werden. Man kann auch geriebenen Pfefferkuchen mit Rosinen und Weinbeeren darunter mischen, oder auch das auf einem Reibeisen abgeriebene Gelbe von einer Citrone, mit würflich geschnittenem Citronat, Citronen- und Pomeranzenschalen dazu thun.

Mandel-Butter, L. Butyrum amygdalinum, Fr. Beurre d'amandes; diese zu machen, nehme man ungefähr 20 süße Mandeln, stoße dieselben sehr klein, und vermische sie mit ½ Pfund frischer Butter, einem Teller voll Zucker, der recht klein gestoßen worden, ein wenig Orangen- oder Pomeranzenblüth-Wasser, wohl unter einander, und richte solches alles auf einem Teller zu, oder gebe ihm eine Form, welche man will. Auf eben diese Weise wird auch die Pistacien- und Nuß-Butter, und sodann mit Mangold-Saft grün gemacht.

Sonst

Sonst aber wird auch die eigentlich sogenannte Mandel-Butter erst zwar, vorgedachtermaßen, mit recht klein und zart gestoßenen Mandeln wie ein Marzipan-Teig gemacht, sodann durch ein Haarsieb gerieben, und durch eine besonders dazu gemachte Spritze, welche am Ende viele Löcher hat, fadenweise hindurch, und also auf einen Teller in Form eines Berges gedrückt, und alsdann zum Verspeisen aufgetragen. In Ermanglung der Spritze darf sie auch nur durch einen Durchschlag mit einer breiten Kelle gedrückt werden.

Mandel-Creme, siehe unter Creme.

Gebackene Eyer von Mandeln. Es werden abgezogene Mandeln gestoßen, zart gerieben und in zwey Theile abgetheilt; der eine Theil davon wird weiß gelassen, der andere hingegen mit Saffran gelb gemacht, daß er wie ein Dotter wird. Hernach nimmt man von dem Weißen, und macht es um das Gelbe herum, daß es wie ein Ey wird, und fährt damit fort, bis alles fertig ist. Sodann bereitet man ein Eis von Eyerklar, und schönem weißen Zucker, (siehe den folgenden Artikel) und überstreicht das ganze Ey damit, daß es fein glatt wird, da es dann, wenn es trocken ist, vollkommen wie ein rechtes Ey aussieht. Wenn dieses Ey in Viertel zerschnitten werden soll, muß es geschehen, ehe es geeiset wird, und hernach müssen die Viertel allein geeiset werden, indem das Eis sonst abzuspringen pflegt.

Mandel-Eis. Man pflegt Eyweiß, so viel man will, zu nehmen, halb Zucker und halb zu Mehl abgerührte Mandeln darein zu rühren, bis es ein dicker Brey wird, und hernach dasjenige Stück, welches beliebig, damit Messerrückens dick zu überstreichen.

Gefüllte Mandel-Fische. Es wird ein Teig von feinem Mehle, Eyerdottern, etwas süßem Wein und ein wenig Zucker angemacht, zu einem Teiglein gewirkt, ausgewalgert, eine dazu gehörige Form damit bestreut, der Teig darein gedrückt, mit einer kräftigen Mandel-

Fülle

Fülle angefüllt, die andere Form darauf gelegt, und fest darüber zusammen gedrückt; wiewohl dieselbe auch nur auf einer Seite ganz flach mit dem Teige zugemacht, bezwickt und zuvor mit einem Eye überstrichen werden kann, damit der Teig beysammen bleibe. Wenn dieses geschehen ist, können die also formirten, gefüllten und zusammengemachten Fische aus der Form genommen, mit einem Ey überstrichen, auf einem Bleche in den Ofen gesetzt, darin schön lichtgelb gebacken, und, wenn es beliebig, mit gröblich zerstoßenem Zucker überstreuet werden.

Mandel-Gebackenes in Butterteig. Man kann ein halb oder ein Viertel-Pfund Mandeln, so viel man nämlich nöthig hat, recht fein stoßen, hernach so viel geriebenen Zucker, ein Stückchen Butter, und zwey Eyerdotter dazu thun, dasselbe ferner in einem großen Mörser zu einem Teige stoßen, alsdann einen mürben Butterteig etwas dünn ausrollen, viereckige Stücke, die aber nicht zu groß seyn dürfen, davon schneiden, solche mit Eyern bestreichen, auf ein jedes Stück etwas von den Mandeln setzen, oben die vier Ecken zusammen nehmen, an einander kleben, in eine Tortenpfanne thun, langsam gar backen, anrichten, und Zucker darauf streuen.

Mandel-Gehäcke. Man nimmt kleingestoßene Mandeln und eine gute Milch, macht davon eine Mandelmilch, rührt Kraftmehl darunter, läßt es auf einem Kohlenfeuer sieden, wie sonst einen gemeinen Mehlbrey, und streut zuletzt Zucker darauf.

Oder: es wird von 4 Eyern, und einer obern süßen Milch ein gelindes Eingerührtes gemacht, alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund kleingestoßene Mandeln unter das Eingerührte gemischt; hernach weicht man die Brosamen von einer Semmel in Sahne, zuckert es, und macht mit 2 oder 3 Eyern, oder einer Mandelmilch, obbesagtes Eingerührte zu einem dünnen Teige; läßt sodann in einer Schüssel frische Butter zergehen, schüttet den Teig darein

ein, und giebt oben und unten Gluth, so geht er schön auf. Hiebey aber ist zu merken, daß, wenn man Mandelmilch zum Nachgießen gebraucht, man vorher nicht so viel oder gar keine gestoßene Mandeln nehmen darf; jedoch muß alsdann die Mandelmilch desto dicker und kräftiger gemacht werden.

Oder: man nimmt zu einer großen Hauptschüssel 1 Pfund Mandeln, zieht sie in heißem Wasser ab, läßt solche in kaltem Wasser erkühlen, und stößt sie auf das kleinste mit Rosenwasser an, thut selbige ferner in eine tiefe Schüssel, mischt 1 Pfund geriebenen Zucker darunter, rührt alles wohl unter einander, und schlägt 10 ganze Eyer, nebst so viel Dottern, daran; sollten aber die Eyer nur klein seyn, so können der ganzen Eyer 12, und der Dottern 10 Stück genommen, anderthalb Stunden lang gerührt, und klein geschnittene Citronenschalen darein geworfen werden. Wenn solches geschehen ist, wird eine andere Schüssel mit Butter bestrichen, ein blechener Reif über die Schüssel gerichtet, und solcher inwendig mit Teige vermacht, damit das Gehäcke nicht ausrinne, hierauf in eine Schüssel geschüttet, und in einer Tortenpfanne gebacken. Nachher nimmt man den blechernen Reif von der Schüssel hinweg, und streut Zimmet darauf.

Mandel-Gelee oder Sulze. Man nimmt Mandeln, stößt sie klein, treibt sie mit warmer Milch durch, thut sie nebst ein wenig Hausenblase in eine Pfanne, läßt beydes zusammen sieden, daß es fein dick wird, schüttet es in eine Schüssel, und läßt es gerinnen.

Mandel-Hirsch. Man kann so viel Mandeln, als man die Form damit zu füllen denkt, hacken und zart reiben, weißen Traganth in Rosenwasser einweichen: alsdann, wenn die Mandeln gerieben sind, den Traganth nebst 3 Löffeln voll Gummiwasser dazu thun, die Mandeln auch noch damit abreiben, ein gut Theil Zucker daran schütten, hierauf die Mandeln in die Hirsch-Form drücken,

cken, und wenn dieselbe mit ein wenig Mehl an beyden Seiten bestreut worden, zubinden, eine Weile darin lassen, hernach die Form abziehen, den Hirsch mit zart gesiebtem Zimmet bestreuen, auch, wenn es gefällig, demselben Hörner machen, und sie vergolden.

Mandel-Käse. Es wird ein Stück Hausenblase, als eine Hand groß, klein geschnitten, alsdann in ein wenig Wasser gethan, daß es bedeckt ist; hernach läßt man es eine Weile darin stehn, und kocht solches ganz gelinde auf dem Feuer, bis es weich wird; hierauf rührt man es, damit es sich nicht ansetze, streicht es durch ein Haartuch warm durch, setzt ungefähr anderthalb Quart süße Milch zum Feuer, und wenn solche anfängt zu kochen, thut man 4 gute Hände voll ganz fein gestoßene Mandeln, ein wenig Salz, Zucker, und die durchgestrichene Hausenblase in die Milch, und läßt es wieder kochen; es muß aber beständig gerührt werden, weil sich die Mandeln sonst gern ansetzen; alsdann wird es abgenommen und hingesetzt, damit es abkühle oder verschlage; denn, wenn es allzu heiß in die Form kömmt, will es nicht gern ablassen, und sodann, wenn es noch laulich ist, in eine Form gegossen, und hingestellt, daß es kalt und hart werde. Wenn es nun aus der Form gethan wird, und nicht ablassen will, so schlägt man ein heißes nasses Tuch über die Form, so löst es sich. Endlich wird es mit einer guten Eyermilch, oder Sahne, oder Wein, mit Zucker süß gemacht, und auf den Tisch gegeben.

Mandel-Kräpfchen. Man zieht ¼ Pfund Mandeln ab, stößt sie, je kleiner je besser, mit ein wenig Rosenwasser, damit sie nicht öhlicht werden, zerklopft ein ganzes Ey, und das Weiße von zwey Eyern, schüttet sie an die Mandeln, zuckert selbige, und gießt noch ein wenig Rosenwasser dazu, doch nicht zu viel, damit diese Fülle nicht zu dünn werde, und durch den Teig schlage; nimmt sodann schönes Mehl, zwey Eyerdotter, ziemlich

viel

viel Bütter und ein klein wenig Wasser, läßt die Butter zergehen, macht einen Teig davon, treibt ihn auf das dünneste, schlägt obige Fülle darein, und bäckt sie aus Schmalz, rührt aber diese Mandel-Fülle ziemlich lange, weil sie desto besser wird.

Oder: man nimmt mit Rosen abgeriebene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund; Pinien, sechs Loth, weicht es in heißes Rosenwasser, und läßt es darin quellen; reibt sie hernach, und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Rosen-Wasser daran, rührt es unter einander, doch daß es nicht zu dünn werde, macht darauf ein Teiglein von Rosenwasser und schönem Mehle, schlägt die Fülle darein, macht kurze Striezeln daraus, und bäckt sie in Torten-Pfannen ab.

Mandel-Kranz. Man muß 2 Pfund abgezogene und gröblich gehackte Mandeln nehmen, 1 Pfund wohl durchgesiebten Zucker darunter rühren, beydes mit Rosenwasser anfeuchten, 2 wohl zerklopfte Eyweiße nach und nach darunter mischen, doch also, daß es nicht zu feucht werde, ferner mit klein geschnittenen Citronenschalen vermengen, den Teig sodann auf Oblaten legen, wie man will, groß oder klein, auch, wenn es beliebig, mehr als einen Kranz davon aufrichten, und zwar den ersten groß, die andern aber immer kleiner. Sollen aber die Kränze recht groß seyn, und ihrer viele auf einander gelegt werden, so muß auch mehr Teig angemacht werden. Wenn man sie nun auf die Oblaten gelegt hat, kann man sie auf einem Blech in dem Ofen fein schnell abbacken, alsdann die Kränze, wenn sie aus dem Ofen genommen werden, mit einem von Zucker und Rosenwasser angemachten Eise überstreichen, und noch ein wenig an einen warmen Ort stellen, damit sie fein rösch bleiben.

Kleine Mandel-Kränze. Man nehme 2 Hände voll abgeschälte Mandeln, stoße sie in einem großen Mörser klein, alsdann klopfe man das Weiße von zwey Eyern recht wohl, thue es dazu, und stoße es ein wenig

zusammen. Hierauf wird 1 Pfund fein gestoßener Zucker, und zwar handvollweise, dazu gestoßen, daß es ein recht steifer Teig wird, den man walgern und rollen kann; alsdann wird solcher auf einen Back-Tisch gelegt, mit etwas zart gestoßenem und durchgesiebtem Zucker, wie auch feiner durchgesiebter weißer Stärke zusammen gemengt, der Teig damit ausgewalgert, in längliche Stücke geschnitten, und rund zusammen, als ein kleiner Ring, gebogen. Hieraus können nun grosse und kleine, wie man sie haben will, auch davon allerley Figuren mit dazu verfertigten Instrumenten ausgestochen, und gemacht, und sodann in einem Ofen oder Tortenpfanne gebacken werden, so laufen sie hoch auf, und sehen schön aus. Das Blech oder die Tortenpfanne muß aber vorher mit feiner durchgesiebter weißer Stärke wohl bestreuet werden.

Mandel-Lebkuchen, siehe Pfeffer-Kuchen.

Mandel-Marzipan, siehe unter Marzipan.

Mandel-Maultaschen. Hierzu wird 1 Pfund feines Mehl, und 1 Pfund frische Butter blätterweise darein geschnitten, mit einem Wälgerholze wohl abgearbeitet, hierauf mit 16 Eyerdottern und 8 Löffeln voll Wein ein Teig angemacht, mit einem Nudelwälger ausgetrieben, und zweymal vierfach zusammen geschlagen. Wenn dieses geschehen ist, pflegt man 64 Stückchen zu schneiden, ein jedes fein dünn und viereckig auszuwalgern, und zwar in der Größe eines kleinen Tellers, alsdann die Mandelfülle zuzurichten, ferner den schmählern Theil über die Mandeln, und den andern etwas mehr als halb darüber, zu legen, abzurädeln, mit Eyern zu bestreichen, mit fein gesiebtem Zucker zu überstreuen, und langsam zu backen.

Mandel-Milch. Man nimmt anderthalb Pfund süße Mandeln, und ein Dutzend bittere, schält solche, stößt sie im Mörser, und benetzt selbige mit ein wenig Milch, damit sie nicht gerinnen. Hierauf macht man 3 Quart Milch laulich warm, zerläßt die Mandeln darin,

in, schlägt solche, so gut als möglich, durch ein Haartuch, thut alsdann die durchgeschlagene Milch mit einem Stücke Zimmet in eine Casserolle, setzt sie aufs Feuer, läßt sie wie Sahne kochen, und rührt sie beständig mit einem Löffel um. Wenn alsdann die Milch dicklich wird, thut man so viel Zucker, als nöthig ist, und ein wenig Salz dazu, legt hierauf kleine und trockne Semmelrinde in die Schüssel, in welcher man anrichten will, schüttet die Mandelmilch darauf, und richtet sie warm an. Man bedient sich derselben gemeiniglich des Abends bey dem Essen.

Will man aber die Mandelmilch als ein Beygericht, es sey an Fleisch- oder Fasttagen, anrichten, so wird sie auf folgende Weise zubereitet. Wenn die Mandeln klein gestoßen sind, schüttet man ein Quart Milch in eine Casserolle, und läßt dieselbe mit ein wenig Salz, einem Stücke ganzen Zimmet, grüner Citronenschale, wie auch mit Zucker, kochen, zerläßt darin die Mandeln, schlägt es zusammen nebst dem Gelben von frischen Eyern durch ein Haartuch; hierauf wird eine Casserolle voll Wasser zum Feuer auf ein Casseroll-Loch gesetzt, und wenn das Wasser zu sieden anfängt, wird die Schüssel, in welcher man anrichten will, auf die Casserolle gestellt; es muß aber die Schüssel größer seyn als die Casserolle, damit das Wasser währendem Kochen nicht hinein laufe. Nach diesem thut man die Mandelmilch in die Schüssel, deckt dieselbe mit einem ziemlich großen heißen Tortenpfannen-Deckel zu, legt glühende Kohlen darauf, und hebt zuweilen den Deckel in die Höhe, damit man sehen kann, ob die Milch auch nicht zu viel koche. Wenn sie alsdann bestanden, wird die Schüssel von der Casserolle abgenommen, worauf man die Milch an einem kühlen Orte erkalten läßt, und sie als ein Beygericht kalt anrichtet.

Eine Milch von Mandeln und Reiß-Mehl.

Man stößt und reibt Mandeln mit Milch klar ab,

kocht Reißmehl darin, behält von der Milch etwas übrig, macht das Reißmehl süß, richtet es in einer Schüssel etwas hoch an, bestreuet es mit Zimmet, und klein geschnittenen Pinien und Pistacien, läßt es kalt werden, und gießt die gestandene Mandelmilch rings herum.

Eine gestandene Mandel-Milch. Man nimmt 3 Kälber-Füße, siedet sie in Wasser, zieht ½ Pfund Mandeln ab, stößt sie mit Rosenwasser, nimmt die Brühe von Kälberfüßen, zwingt die Mandeln mit durch, zuckert es ein wenig, gießt es in eine Schüssel, und sezt es in den Keller, so gestehet es. Alsdann nimmt man kleine Rosinen, Pinien und Pistacien, menget sie unter einander, und belegt es oben wie ein Stern, dazwischen auch Citronen- und Pomeranzenschalen in feinen Zügen.

Mandel-Muß. Man stößt Mandeln mit Rosenwasser ab, daß sie wohl darnach riechen, und weicht alsdann die Brosamen von einer Semmel in Sahne; wenn sie weich sind, treibt man sie durch einen Seiher, rührt sie an die Mandeln, läßt es alsdann einen Sud thun, und zuckert dasselbe. Sollte es aber zu dick geworden seyn, so wird noch mehr Rosenwasser dazu gegossen, in einer Schüssel angerichtet, Zimmet darauf gestreuet, und hernach kalt oder warm auf den Tisch gegeben.

Oder: es werden abgezogne Mandeln, gewaschene Weinbeeren, und ausgekörnte Rosinen, von jedem gleich viel, gehackt, geriebene Semmel in Schmalz geröstet; ferner Zucker, Zimmet, Ingber, Muskatennuß, und ein wenig süßer Wein daran gethan, und gesotten bis es so dick wie ein Lungen-Mus, wird.

Oder: man stößt Mandeln, nimmt eine gute süße Milch, und zu einem Quart derselben das Weiße von 5 Eyern; alsdann klopft man die Milch und das Eyweiß wohl zusammen, rührt die gestoßenen Mandeln, wie auch Zucker und Rosenwasser darunter,

ter, läßt es einen Sud thun, und giebt es also kalt zu essen.

Oder: man nimmt ein halb Pfund Mandeln, legt solche in heiß Wasser, daß sie sich abschälen, und stößt sie mit Rosenwasser; wenn sie recht klein gerieben sind, gießt man ein Quart gute Milch dazu, und reibt beständig, bis sie gar ist; hernach setzt man sie in einem Tiegel zum Feuer, thut Semmelkrume daran, läßt solches zusammen kochen, und rührt es währendem Kochen beständig um. Wenn es dick genug ist, wird Zucker daran gethan, und beym Anrichten Zucker und Zimmet darauf gestreut.

Mandel-Präzeln. Hiezu pflegt man ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, 8 Loth Eyweiß, und 4 Loth weißes Rosenwasser zu nehmen, und es wohl zu zerklopfen, alsdann die Mandeln auf das allerfeinste zu zerstoßen oder zu zerreiben, und das vorher mit dem Eyweiß wohl zerklopfte Rosenwasser gemächlich in die Mandeln, damit sie nicht öhlich werden, zu tröpfeln; man hat aber mit diesem Geschäfte eine Stunde lang genug zu thun. Wenn sie nun recht klein sind, wird $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßener Zucker darunter gethan, und der Teig wohl abgeknetet; hernach werden Präzeln daraus formirt, selbige auf ein rundes, unten mit Mehl bestreutes, Tortenblech, und damit auf ein kleines Kohlenfeuer, gesetzt, und wenn sie sich heben, auch oben auf den Deckel glühende Kohlen gethan, damit sie im Backen eine schöne lichtgelbe Farbe bekommen. Es können auch diese Präzeln auf ein Blech gesetzt und in einem Ofen gebacken, und nachher ein wenig mit einem zerklopften Eydotter überstrichen werden, so sehn sie den Eyer-Präzeln nicht ungleich. Nachdem nun diese Mandel-Präzeln hübsch lichtbraun, und aus dem Ofen herausgethan worden, läßt man sie auf einem Bret fein zugedeckt kalt werden.

Mandel-Salat. Man schält süße Mandeln, schneidet sie in Stücke, legt sie in eine Schüssel, thut Senf dazu, und richtet diesen Salat mit Granatäpfel-Kernen- und Zucker an.

Mandel-Salse. Die Mandeln müssen vorher im warmen Wasser abgezogen, alsdann zart gestoßen, mit Essig oder Wein durchgerieben, ein wenig gezuckert, und hernach zum Gebratenen auf den Tisch gegeben werden.

Mandel-Schlangen. Nachdem man ¼ Pfund Mandeln abgestoßen, imgleichen anderthalb Viertel Zucker, ein wenig Muskatenblüthe, geriebene Citronen-Schalen und zwey Eyer, nebst einem Viertel Citronat dazu genommen hat, kann man dieses alles unter einander rühren, alsdann einen süßen Butterteig nach der Länge auswälgern, die Fülle darauf legen, und es wie andere Schlangen machen, außer daß noch ein Teig, einen guten Messerrücken dick ausgewälgert, abgerädelt, auf die eingefüllten Schlangen gelegt, daß es wie Schuppen aussieht, hernach mit Eyerdottern bestrichen, in den Ofen gesetzt und gebacken wird. Wenn die Schlangen gebacken sind, können sie mit Zucker und Rosenwasser überstrichen, und mit weißem Bisam-Zucker bestreuet werden, und zuletzt muß man die Krone vergolden.

Mandel-Schnitte. Es wird ein Teig von ¼ Pfund gestoßenen Mandeln, ¼ Pfund schönem Mehl, eben so viel geriebenem Zucker, nebst 2 Eyern angemacht, selbiger durchgearbeitet und ausgewälgert, als wenn ein Rand um eine Schüssel gesetzt werden sollte, sodann mit einem Wälgerholz ein wenig platt gerollt, und zwar ungefähr 2 Finger breit, ferner in längliche Stücke abgeschnitten, und langsam gebacken, und auf den Tisch gegeben.

Süße Mandel-Schnittchen. Man kann abgezogene Mandeln stoßen, oder klein hacken, geriebene Semmel in Butter rösten, sie zu den gestoßenen

Man-

Mandeln in eine Schüssel thun, ein wenig süßen Wein, nebst Zucker, Muskatennuß und Cardamomen dazu schütten, Citronenmark mit Zucker einstreuen, solches nebst Citronenschalen auch darunter rühren, es auf die Semmelschnitte fein derb und in der Mitte hoch aufstreichen, obenher mit Eyerdottern beschmieren, und in geschmolzener Butter gelb abbacken. Die Schnitte können etwann auch durch gequerlte Eyer gezogen werden.

Mandel-Seife, siehe unter Seife.

Mandel-Späne, oder Hobel-Späne. Man kann ein oder zwey Pfund Mandeln nehmen, nachdem man braucht, auch etwann den vierten Theil bittere Mandeln dazu nehmen, und solche klein stoßen; alsdann auf 1 Pfund Mandeln ½ Pfund fein geriebenen Zucker; hat man aber bittere Mandeln mit dazu genommen, so rührt man ¾ Pfund Zucker mit den Mandeln wohl durch einander; alsdann wird auf ein Pfund Mandeln das Weiße von 6 Eyern mit einer birkenen Ruthe zu einem Schnee oder steifen Schaum geschlagen und dazu gerührt; sodann ein Eisenblech, dergleichen die Bäcker gebrauchen, sauber rein und warm gemacht, mit reinem Wachs wohl beschmiert, von den angerührten Mandeln einen Messerrücken dick, ganz eben und dicht überher darauf gethan, und in einem Backofen, welcher nicht zu heiß, sondern meist verschlagen ist, gelblich gebacken. Sogleich als man es heraus nimmt, schneidet man es in breite Striemen, ungefähr 2 Finger breit und 2 Finger lang, und wickelt solche auf runde Hölzer, daß es wie Hobelspäne aussieht. Die oberste Seite von dem Gebackenen muß auch oben bleiben. Bey dem Abschneiden und Umwickeln muß man etwas geschwinde verfahren, sonst wird es hart und zerbricht. Wenn es hart ist, kann man es von den Hölzern abziehen, und bis zum Anrichten ein wenig warm und trocken halten; sonst pflegt es nachzulassen und weich zu werden. Wenn man keine Gelegenheit mit einem Backofen hat, muß

man es nach und nach in einer Tortenpfanne also gar machen. Man kann auch sonst bey dem Aufwickeln allerhand Figuren oder Modelle davon machen. Es ist ein schön leicht Gebackenes; man muß sich aber bey dem Backen wohl in Acht nehmen, weil es leicht braun wird.

Mandel-Strizel. Man läßt abgezogene Mandeln eine Stunde lang in kaltem Wasser liegen, trocknet sie auf einem saubern Tuche ab, stößt sie in einem Mörser mit Rosenwasser recht zart, schlägt 1 oder 2 Eyer, nachdem die Anzahl der Mandeln groß oder klein ist, mit ein wenig Rosenwasser ab, schüttet sie gemächlich an die gestoßenen Mandeln, macht solcher Gestalt ein Teiglein an, rührt ein wenig Semmelmehl, Zucker, gestoßenen Zimmet und Muskatenblüthe darunter, macht den Teig weder zu dick noch zu dünn, läßt frisches Schmalz heiß werden, und sodann wieder erkalten, netzt einen zinnernen Teller auswendig mit Schmalz, thut ein wenig Teig darauf, und formirt Strizeln daraus in beliebiger Größe, jedoch dürfen sie nicht gar zu groß seyn. Nach diesem kann man sie in das Schmalz legen, welches aber nicht gar zu heiß seyn darf, die Pfanne alsbald über das Feuer halten, den Strizeln zuerst eine starke Hitze geben, bis sie ein wenig in die Höhe gehen, selbige fein langsam heraus backen, und zuletzt, daß sie nicht schmalzig werden, wieder eine gute Hitze geben.

Mandel-Strudel. Die Mandeln werden abgezogen und klein gestoßen; alsdann muß man Brod in Sahne weichen, nach Belieben zuckern, 1 oder 2 Eyer daran schlagen, jedoch daß das Brod nicht allzu naß werde, solches ein wenig ausdrücken, Citronenschnittlein darein thun, und es auf die bey den Mandelschlangen gezeigte Art machen. Das Gewürz kann dazu genommen, oder auch nach Belieben davon gelassen werden.

Man-

Mandel-Suppe. Man nimmt Mandeln nach Belieben, schält sie, stößt sie mit ein wenig Rosenwasser klein, setzt Milch, nach Gutdünken, aufs Feuer, und thut die gestoßenen Mandeln dazu; man muß sie aber fleißig umrühren, bis es kocht. Alsdann wird das Gelbe von Eyern, als man viel Mandeln und Milch hat, ganz klein gequerlt, (man nimmt gemeiniglich vier Eyer) und zu der Milch geschüttet, und sodann wird dieses alles zusammen durch ein Tuch getrieben, und wieder zum Feuer gesetzt. Unterdessen werden Semmelschnitten, und zwar in Butter, recht braun geröstet; über diese wird die Mandelsuppe angerichtet, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

Mandel-Teig zu Pasteten. Die Mandeln werden abgebrüht, in kaltem Wasser gewaschen, und gestossen, hernach mit ein wenig Eyweiß, welches mit Pomeranzenblüthwasser gepeitscht worden, vermischt, und solches wiederholt man währendem Stoßen, damit die Mandeln kein Oehl geben. Wenn sie nun gehörig klein gestoßen worden, wird der Teig aus dem Mörser genommen, und, um denselben zu trocknen, in einer Pfanne aufs Feuer gesetzt, zuvor aber gestoßener Zucker dazu geschüttet, und zwar zu jedem Pfunde des Teiges ½ oder ¾ Pfund Zucker, solches mit einem Spatel wohl vermengt, so lange umgerührt, bis der Teig nicht mehr an die Pfanne bäckt, oder, wenn man die Hand umgekehrt auf den Teig leget, solcher daran nicht mehr anhängt. Alsdann wird der Teig aus der Pfanne gethan, und auf einem reinen Tische mit ein wenig gestoßenem Zucker mit den Händen bearbeitet. Hierauf läßt man den Teig, ehe er gebraucht wird, ein wenig stille liegen, hernach kann man sich desselben zu dem Boden der Torte bedienen. Es kann derselbe auch sonst noch auf mancherley Weise gebraucht, glacirt, durch die Spritze gelassen, und sonst verschiedenes daraus formirt werden. Dasjenige, was dabey abfällt, abgeschnitten wird, und

übrig

übrig bleibt kann man, wenn es trocken geworden, mit ein wenig Eyweiß im Mörser stoßen, um selbiges wieder zu erweichen, hernach kleine Pasteten oder andere Galanterien, womit man die Schüssel belegt, verfertigen.

Mandel-Torte. Die Hauptregel, welche man bey Verfertigung der Mandeltorten in Acht zu nehmen hat, besteht eigentlich darin, daß man auf 1 Pfund Mandeln ½ Pfund Zucker und 12 Eyer nehmen muß. Einige pflegen mehr Zucker dazu zu thun, so daß man ¾, ja ein ganzes Pfund zu eben so viel Mandeln nöthig hat. Liebhaber von Eyern vermehren die Anzahl von zwölf bis auf dreyßig, davon sie meistens die Hälfte, und von der andern Hälfte nur die Dottern dazu thun. Wem der Zimmet gefällt, der kann ein halb oder ganz Loth gröblich zerstoßen dazu thun. Ist der Citronengeschmack angenehmer, muß man die Schale von einer ganzen Citrone darunter reiben, und endlich pflegen auch Einige eine Handvoll geriebenes Brod darunter zu mengen. Das Rosenwasser zum Abstoßen darf nur so viel seyn, daß die Mandeln nicht öhlicht werden, aber doch ziemlich trocken bleiben.

Zu Bereitung einer guten Mandeltorte, nimmt man 2 Pfund Mandeln, stößt sie in einem Mörser ganz klein, und spritzt schlechte blaue Milch tropfenweise darein. Etliche nehmen Rosenwasser dazu, welches aber viele Leute nicht vertragen können; zu geschweigen, daß auch die schlechte blaue Milch zum Auflaufen von vielen für besser gehalten wird, als das Rosenwasser. Wenn nun die Mandeln klein gestoßen sind, muß man sie aus dem Mörser in einen neuen Tiegel schütten, sie erst zart reiben, alsdann drey Eyer darein schlagen und selbige reiben, daß keine Knollen darin bleiben. Hernach schlägt man noch 8 Eyer darein, und rührt es immerfort. Ist dieses wieder fein gerieben, so schlägt man aufs neue 6 Eyer hinein, und rührt es wieder klar. Zuletzt schlägt man noch 24 Stück Eyerdotter dazu, damit

mit der Teig fein schlicht werde; mit dem Rühren aber muß ohne Aufhören beständig fortgefahren werden. Unterdessen läßt man ein Stück Butter in der Mandel-Torten-Form auf dem Ofen in der Ofenröhre zerfließen, und solche in der Form um und um laufen, daß sie überall fett werde, seihet die Butter wieder heraus, setzt die Form an einen kühlen Ort, bis die Butter sowohl an den Seiten, als unten am Boden, überall gestanden; alsdann stößt oder reibt man ein Pfund Zucker fein, und schüttet diesen an den Mandelteig. Ferner nimmt man Saffran in einen Löffel, und thut ein wenig Milch dazu, reibt es ab, und läßt es an den Mandelteig laufen, rührt es wohl unter einander, schüttet den Teig hernach in die Mandeltorten-Form, macht sie aber nicht ganz voll, weil die Torte auflaufen muß, und setzt sie in einen Ofen, welcher nicht gar zu heiß seyn darf, sondern darin schon einmal gebacken worden; denn je kühler man dergleichen backen kann, desto besser werden sie. Wenn man nun wissen will, ob die Torte ausgebacken ist, so kann man mit einem Spänchen hinein stechen; bringt man dieses trocken wieder heraus, so ist sie gar; sonst muß sie noch länger backen. Wenn nun die Torte fertig ist, muß man sie heraus nehmen, einen Bogen Papier oben darauf, und auf diesen ein Blech oder eine Schüssel legen, die Form alsdann umkehren, damit die Torte heraus falle; hernach eine Schüssel und einen Teller, darauf sie angerichtet werden soll, nehmen, den Teller auf die Torte legen, die Schüssel aber darüber, und zwar verkehrt, das Papier davon thun, die Torte mit Zucker bestreuen, oder einen Zucker- oder Eis-Spiegel darauf machen, und solchen mit zierlich ausgeschnittenen Citronat, Pomeranzen- und Citronen-Schalen belegen, oder diese eingemachte Sachen ganz klein-würflich schneiden, und sie auf das Eis oder den Zucker-Spiegel streuen, welcher folgendergestalt verfertigt wird. Man nimmt von einem oder zwey

frisch

frisch gelegten Eyern das Weiße, zerklopft es in einem Töpfchen auf das allerbeste, thut sechs Löffel voll des schönsten und zu Mehl fein gestoßenen und ausgebeutelten Zuckers in ein Schälchen, und rührt das Eyweiß nach und nach in den Zucker, daß er schön glänzend und glatt wird, auch dick zu werden anfängt, und nicht mehr läuft; je länger man aber rührt, desto schöner und glänzender wird er. Wollte der Spiegel gar zu dick werden, so gießt man ein wenig weißes Rosenwasser daran, und rührt immerzu wohl durch einander, spiegelt alsdann die Mandeltorten damit, und sezt solche, um trocken zu werden, vor den Ofen. Zu einem Eis-Spiegel aber nimmt man nur feines Zucker-Mehl, rührt es mit ein wenig Rosenwasser wohl unter einander, bis es glatt wird, und nimmer fließen kann, und spiegelt sodann die Torte damit. Will man aber einen schönen aufgezogenen Eis-Spiegel haben, so macht man ihn mit dem Rosenwasser etwas dünner, rührt alles wohl unter einander, und überstreicht die Torte damit; sezt dieselbe alsdann so gleich in ein Oefchen, oder in eine Tortenpfanne, macht oben auf dem Deckel eine gute Gluth, so hat man ein schönes aufgezogenes Eis. Soll der Spiegel roth seyn, so weicht man die rothen Flecklein, Bezetta rubra oder Torna solis genannt, in Rosenwasser ein, und rührt den schönsten durch ein Haarsieb gereuterten Zucker damit ab, daß er in der Dicke wie ein Mus wird, und auf die in etwas erkaltete Torte aufgetragen werden kann.

Mandel-Torte auf eine andere Art zu backen. Man stößt erstlich ein Pfund Mandeln ganz klein, thut sie hernach in einen Tiegel, und rührt etwa 20 Stück Eyerdotter daran. Das Weiße davon schlägt man besonders in eine hölzerne oder unglasurte irdene Schüssel, und rührt es recht klar ab, schüttet auch ein halb Pfund Zucker dazu. Wenn man nun denkt, daß sie

bald

bald in den Ofen kommen kann, so peitschet man mit einem birkenen abgeschälten weißen Reisig das Ey-Weiß, so wird ein ziemlicher Haufen Schnee werden; diesen schüttet man unter die abgerührten Mandeln, thut sie sogleich in die Mandeltorten-Form, und setzt sie in einen Backofen, so werden sie schön locker werden, und hoch auflaufen.

Auf eine andere Art. Man stößt ein Pfund Mandeln im Mörser ganz klein mit ein wenig Rosenwasser ab, weicht Semmel-Krume in Milch oder Sahne ein, drückt solche hernach wieder genau aus, schüttet einen guten Theil derselben unter die gestoßenen Mandeln, schlägt 2 oder 3 Eyerdotter und ein ganzes Ey daran, thut eines Eyes groß frische Butter dazu, streut etwas Zucker und Zimmet darein, und rührt es, wie das vorige, fein klar zusammen ab. Hierauf zerklopft man in einem kleinen Topfe 15 ganze Eyer und 15 Eyer-Dotter, rührt $\frac{3}{4}$ Pfund durchgesiebten Zucker daran, thut etwas Saffran und feingeriebene Citronenschalen dazu, imgleichen nach Belieben, ein wenig gröblich gestoßenen Zimmet, und reibt dieses alles wohl durch einander. Endlich schmiert man die Form mit zerlassener Butter, gießt den Teig darein, und bäckt sie eben so, wie die vorige, ab.

Zu einer schwarzen Mandel-Torte nimmt man ein Pfund abgezogene Mandeln, stößt solche mit Malvasier klein ab, zerklopft sodann 6 Eyer, und rührt, eine Viertelstunde lang, $\frac{3}{4}$ oder auch nur $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker darein; mischt sodann die Mandeln und zuletzt zwo Händevoll geriebenes und durchgesiebtes Rocken-Brod darunter, rührt aber jedes eine gute Viertelstunde lang; streuet zuletzt $\frac{1}{2}$ Loth Nägelein, $\frac{1}{2}$ Quent Pfeffer, wie auch ein wenig Zimmet, Cardamomen, Muskaten-Nuß und Blüthe, alles klein gestoßen, darein, füllt den Teig in die Form, und läßt ihn, auf vorgedachte Art, backen. Bey dieser und allen andern Mandeltor-

beltorten, wo Brod darunter kömmt, ist zu merken, daß dasselbe nicht eher unter die Fülle gerührt werden müsse, als ganz zuletzt, wenn man die Mandeltorten-Form sogleich anfüllen, und in den Ofen zum Backen schieben will.

Eine spanische Mandel-Torte. Vorher wird ein feiner Butterteig mit einigen Eyerdottern bereitet, daß er recht mürbe und schön wird, und davon in eine Tortenpfanne ein Unterblatt gemacht; hernach nimmt man etliche Händevoll kleingestoßene Mandeln, reibt sie mit Zucker und Zimmet, wie auch einem Stücke abgetriebener Butter, geriebenen Citronenschalen und einem Paar Eyer ab, rührt alles wohl unter einander, präparirt ferner auch einige Pistacien so wie die Mandeln, und thut sie auch dazu. Nach diesem kann man von den Mandeln etwas dünn über das Unterblatt streichen, wieder einen ausgerollten Teig darüber legen; alsdann eingemachte Sachen übergestrichen, und einen Teig darüber, hierauf von den Pistacien eingestrichen, und wieder einen dünnen Teig darüber gelegt, und so noch einmal eins ums andere, aber allemal einen dünnen Deckelteig dazwischen. Das Letzte oder Oberste muß auch ein Deckel von Teig seyn. Zuletzt wird ein zierlicher Rand herum gemacht, und eine Stunde lang ganz langsam gebacken. Will man es in einem Backofen gar machen, so wird es mit einem Bogen Papier auf ein Blech verfertigt, und so im Ofen gar gemacht; doch darf der Ofen nicht allzu heiß seyn, damit es recht durchbacke und nicht verbrenne. Die Torte kann man nach dem Backen entweder glaciren, oder auch natürlich lassen.

Mandel-Torte im Teige. Man kann so viel Mandeln nehmen, nachdem man eine Torte machen will, solche klein stoßen, alsdann halb so viel geriebenen Zucker, gestoßenen Zimmet, Rosenwasser, und nach Gutdünken ein Stückchen Butter dazu thun, dieses alles zusammen

sammen auf dem Feuer ein wenig abrühren, und hinsetzen, daß es kalt werde, und hernach einen weichen abgestoßenen Teig auf folgende Art verfertigen, wenn man nämlich ungefähr ½ Pfund abgeriebene Butter mit einigen Löffeln voll Sahne und 3 bis 4 Eyerdottern wohl zusammen abrührt, aber nicht auf dem Feuer, alsdann so viel fein Mehl hinein stößt und stampft, daß der Teig auf dem Backtische ferner wohl durchgearbeitet werden kann. Hieraus wird nun eine Torte zugerichtet, wohl gebacken, und mit Zucker und Rosenwasser glacirt.

Eine Torte von bittern Mandeln. Man nimmt auf ½ Pfund süße Mandeln, ¼ Pfund bittere, ¾ Pf. geriebene Citronenschalen, bereitet solches gehörig mit 8 Eyern, und läßt es in einer Form backen. Oder, es können auch die Mandeln mit etlichen Eyerdottern, einem Stücke Butter, und dem gehörigen Zucker, abgestoßen und in Teig gebacken werden.

Citronen-Mandeltorte. Hiezu muß man 18 Eyerdotter nehmen, von 12 Eyern das Weiße aufheben, alsdann die 18 Eyerdotter mit ½ Pfund fein geriebenem Zucker beständig nach einer Seite recht dick rühren, bis es sich hebt, hernach 4 Loth fein Mehl, 1 Pfund fein gestoßene Mandeln und 3 bis 4 geriebene Citronenschalen dazu rühren, und in einer hiezu zubereiteten Form backen.

Mandel-Tortelerchen. Man nimmt 1 Pfund abgeriebene Butter, alsdann reibt man nach und nach 8 bis 10 Eyerdotter dazu, thut ferner Zucker nach Gutdünken, ½ Pfund fein gestoßene Mandeln und ein wenig Wein daran, und rührt solches wohl unter einander. Zuletzt wird 1 Pfund fein durchgesiebte weiße Stärke dazu gerührt. Nach diesem kann man kleine Pastetchen-Formen mit Butter bestreichen, mit fein geriebenem Brode bestreuen, von dem Angerührten hinein schütten, und es backen lassen. Wenn man will, so

kann man das Eyweiß zu einem steifen Schaum schlagen, zuletzt dazu rühren, und auf diese Art auch in einer großen Form backen.

Torte von Mandel-Rohm. Es wird ein Pfund Mandeln so fein als Mehl gestoßen, und mit süßer Milch durch ein kleines Sieb gestrichen; was aber nicht durchgeht, wieder gestoßen, bis alles hindurch ist, und das Durchgestrichene muß recht dick seyn. Hernach kann man solches mit Zucker und Zimmet kochen, und beständig rühren, bis es ein recht dicker Rohm wird; alsdann läßt man es kalt werden, verfertigt es mit einem Mandelteig zu einer Torte, bestreicht es mit Johannisbeersaft, und bäckt es gehörig im Ofen.

♆ Amygdalus marina sinus Persici, Horau, der See-Mandelbaum. Man trifft diesen besonders in den Gegenden des persischen Meerbusens an, wo das Wasser vielfältig neben seinem stark gesalzenen Geschmack auch sehr bitter ist. Insbesondere trifft man diesen Baum häufig auf schlammigen Plätzen an, welche von Zeit zu Zeit den Ueberschwemmungen von der See unterworfen sind. Seine zweigige und holzartige Wurzeln gehn sehr tief in den Grund; der Stamm ist ungefähr anderthalb Spannen dick; die Wurzel treibt aber wenig solche Stämme, und sie sind meistens wie gewunden, und gleichsam mit einer schaligen Rinde überzogen. Die Zweige sind ungleich, und zerbrechlich, und tragen blätterige Nebenästlein, zwo Ellen lang, weit von einander und gegen einander über stehend. Die eigentliche Rinde ist hart, aschfärbig, und in den Zweigen einigermaßen wollig. Das Holz ist hart und dicht, brennt nicht gern, aber desto länger, und verzehrt sich nicht sowohl in Kohlen, als vielmehr blos in eine glühende Asche. Die Blätter stehn allezeit wechselweise gegen einander über, und kommen aus dicken gelblichen Stielen, sind platt, länglich, steif, und rings herum zerbrechlich; sie endigen sich in eine stumpfe Spi-

ze. Die innere Oberfläche ist glänzend grün, die äussere aber weiß, und fein wollicht. Sie haben auch einen salzigen Geschmack; es sey nun dieser von ihrem eigenen Safte, oder von dem Salzwasser, welches sie so oft abspühlt. Zu oberst auf den Zweigen tragen sie wenige Blümchen, welche dunkelgelblich und meistens unvollkommen sind, sich gemeiniglich in vier oder fünf Blättchen ausbreiten, welche fleischicht und ungestaltet sind, und gleichsam innerhalb einem hohlen Kügelchen stehen. Man nimmt auch an ihnen einen sehr kurzen Staubgang wahr, um welchen vier Staubfäden herum sitzen. Die Frucht selbst, welche darauf folgt, sieht einer Mandel gleich, hat eine grüne Hülse, und der Stein sitzt inwendig sehr fest an, ist auch, je reifer er wird, immer härter. Der Kern spaltet sich entzwey, und hat einen tauben matten Geschmack.

Man gebraucht das Holz dieses Baums zum Brennen, und die Zweige zu einem Futter für die Kameele. In solcher Absicht laufen die Schiffleute währender Ebbe aus, und sammeln dieselben in Büschlein, die sie an den Ufern feil bieten.

Man findet auch eben diesen Baum häufig an den sumpfigen Ufern von Indien, unter dem malaischen Namen Saga.

Amylon, siehe Stärke.

Amyris toxifera Linn. siehe Gift-Baum.

Ende des ersten Theiles.

Anhang

zum Alaun, siehe Seite 477.

Von dem römischen oder rothen Alaun hat man bisher insgemein dafür gehalten, daß er nur deswegen eine rothe Farbe habe, weil man denselben aus rothen Steinen oder Erden hervorbrächte, und es hat niemand einen andern Unterschied zwischen dem rothen und dem weissen Alaun, als bloß die Verschiedenheit der Farben, bemerkt. Das Gegentheil hievon ist vielmehr daraus klar, weil man jenen allemal ungleich theurer, als diesen, bezahlt hat; woraus wenigstens so viel folgt, daß der rothe Alaun den Künstlern und Handwerkern entweder einen besondern, oder einen vorzüglichen Nutzen, in Vergleichung gegen den gemeinen weißen, gewährt haben müsse.

Eben der jetzt erwähnte höhere Preis des rothen Alauns, hat gewinnsüchtige Leute gereizt, einen falschen rothen Alaun in das Publikum zu bringen. Gedachte falsche Waare ist nichts anders, als gemeiner, in kleinen Krystallen ausgeschossener weißer Alaun, welchen man in einem aus rothen Thone und Wasser verfertigten Brey umgewälzt, und darauf wiederum getrocknet hat. Man kann den Betrug sogleich entdecken, wenn man nur einen von den Krystallen in kaltes Wasser wirft, und eine Zeitlang

lang darin bewegt; denn der Thon läßt sich auf diese Weise abwaschen, und es bleibt alsdann ein Stück offenbar weißer Alaun übrig; wie man denn auch den auf der Oberfläche der Krystallen haftenden Thon leicht durch das Gesicht entdecken kann. Diese falsche Waare des nachgemachten rothen Alauns hat sich nicht allein heut zu Tage mit eingeschlichen, sondern auch den fremden aufrichtigen rothen Alaun gänzlich aus Deutschland verdrängt. Dieses hat die geschickten Herrn Gebrüder **Gravenhorst** in Braunschweig, welche sich bereits durch anderweitige nützliche Fabrikproducte, wovon ich in der Folge dieses Werkes sprechen werde, berühmt gemacht haben, veranlaßt, den aufrichtigen rothen Alaun nachzumachen, und es hat ihnen geglückt, dergleichen herauszubringen, welches sich bey den damit angestellten Versuchen in der Färberey völlig bewährt bewiesen hat.

Es ist freylich bewundernswürdig genug, daß man eine Waare, die von den deutschen Schönfärbern so häufig angewendet worden ist, diesen Künstlern ganz unvermerkt hat entziehen, und an deren Statt eine gedachten Leuten nicht weniger bekannte, nur mit einem falschen Mantel bedeckte Waare unterschieben können. Die Sache bleibt aber dem ungeachtet richtig; und alles, was man hievon zur Vertheidigung vernünftiger Färber sagen kann, besteht darin, daß diese nach und nach gemerkt haben müssen, wie ihnen der falsche rothe Alaun keine andere Wirkung, als der gemeine weiße, leiste; welches daraus erhellt, weil man den Gebrauch des rothen Alauns in den guten Färbereyen jetzt gänzlich abgeschafft hat.

Die Ursachen, warum man dem deutschen Publicum den aufrichtigen rothen Alaun entzogen hat, sind vermuthlich folgende. Vielleicht ist die Kunst, den rothen Alaun zu verfertigen, verloren gegangen. Nachrichten aus fremden Ländern, sonderlich aus Italien, könnten die Richtigkeit dieser Vermuthung entscheiden. Vielleicht hat aber nur der Handel mit dieser Waare nach Deutschland aufgehört,

gehört, weil etwa die Fremden ihre Rechnung nicht mehr dabey gefunden haben. Es kann endlich auch wohl seyn, daß die Ausländer den hiesigen Färbern den aufrichtigen rothen Alaun deswegen mit Fleiß entziehen, damit dieselben nicht im Stande seyn mögen, gewisse Farben, sonderlich auf Seide, in gleicher Schönheit und Festigkeit, als die ausländischen sind, hervor zu bringen.

Der gravenhorstische rothe Alaun ist nicht nur aufrichtig, sondern sogar eine solche Waare dieser Art, die weit vollkommener ist, als die ehemalige fremde war.

Damit man fernerhin vor dem Betruge sicherer seyn möge, will ich die Kennzeichen nebst einigen Eigenschaften des aufrichtigen rothen Alauns beschreiben, auch hin und wieder mit den Eigenschaften des weißen sowohl als auch falschen rothen Alauns vergleichen.

1) Der rothe und der weiße Alaun sind zwar, im eigentlichen Verstande genommen, zwo verschiedene Salzarten; sie haben aber, in Ansehung ihrer Bestandtheile, viel Aehnliches mit einander. Da man nun schon längst gewohnt ist, Körper, an welchen man dergleichen Aehnlichkeit antrifft, unter eine Classe zu zählen und mit ähnlichen Namen zu belegen: so kann man unsere Vorfahren nicht tadeln, wenn sie beyde Salzarten, wovon allhier die Rede ist, Alaun genannt haben. Die Bestandtheile des weißen Alauns sind nämlich, bekanntermaßen, die Vitriolsäure, ein Laugensalz, und eine auflösbare Erde. Und den Bestandtheilen des rothen Alauns kann man mit Recht eben diesen Namen geben. Nur sind sonderlich die Erden beyder Salzarten sehr unterschieden.

2) Die Figur der Krystallen ist kein geringes Kennzeichen einer Salzart; jedoch nur bey denjenigen, die sich eine Kenntniß der Salze erworben haben. Die rothen Alaun-Krystallen formiren sich ganz anders, als die weißen; es läßt sich aber der Unterschied schwerlich mit Worten ausdrücken; und überdieß würde es zu umständlich seyn, auch vergebliche Kosten verursachen, wenn man

eine

eine kaufbare Salzart durchaus in vollständig regelmäßige Krystallen bringen wollte. Folglich ist die Figur der rothen Alaun-Krystallen kein solches Kennzeichen von der Aufrichtigkeit der Waare, welches man dem Publicum anpreisen könnte.

3) Der gemeine oder sogenannte weiße Alaun ist eigentlich ohne Farbe, und beynahe durchsichtig; er wird aber auf der Oberfläche weiß und trübe, wenn man denselben eine Zeitlang der trocknen Luft aussetzt. Der rothe Alaun hat hingegen eine blasse, jedoch reine Rubinröthe, und ist gleichfalls beynahe durchsichtig; es verliert sich aber diese Durchsichtigkeit in der trocknen Luft nicht; ja, sie bleibt noch unverändert, wenn man gleich die Krystallen eine lange Zeit, im Sommer den Sonnenstrahlen, und im Winter der Stubenwärme, aussetzen wollte.

4) Der Geschmack des weißen Alauns ist weit herber, als der Geschmack des rothen. Berührt man jenes Salz nur mit der Spitze der Zunge: so kann man sogleich eine scharfe Zusammenziehung bemerken; hingegen kann man dergleichen kaum spüren, wenn man dieses gänzlich im Munde zerfließen läßt.

5) Schüttet man gemeinen weißen Alaun in einen hessischen Schmelztiegel, und erhitzt diesen Tiegel nach und nach, so geht das Salz anfänglich gänzlich in einen wässerigen Fluß; hierauf fängt es an zu sieden, und wässerige Dünste auszustoßen, wobey es sich aufbläht, und in einen schwammigen Körper verwandelt, welcher in einer sehr großen Gluth nicht fließt, sondern unverändert bleibt. Man behandle aber den rothen Alaun auf gleiche Weise, so wird er anfänglich nicht zerfließen, wohl aber, nachdem er einen größern Grad der Hitze erlangt hat, als dem weißen Alaun zum Fließen nöthig war, sich etwas aufblähn, weiß und undurchsichtig werden. Die weiße Farbe verwandelt sich hierauf in eine bläuliche, und es steigt ein Dampf in die Höhe; ferner wird die bläuliche Farbe wieder in eine weiße, und nachher in

eine

eine schöne grüne, verwandelt, und endlich geräth das Salz bey starker Hitze gar in den Schmelzfluß.

6) In dem Wasser zerfließt der aufrichtige rothe Alaun, gleich dem gemeinen weißen, gänzlich; folglich bleibt dergleichen Erde, als der falsche rothe Alaun absetzt, nicht zurück. Das warme Wasser löst eine größere Menge, als das kalte, von dieser Salzart auf; und nachdem man in der Wärme so viel davon aufgelöst hat, als das Wasser hat auflösen können, erscheint die Solution, gleich den Krystallen selbst, schön roth von Farbe. Läßt man auch alsdann die Solution wieder erkalten, so schießt ein Theil des aufgelösten Alauns in Krystallen an, die sowohl der Farbe als den übrigen Eigenschaften nach, dem zuvor aufgelösten Salze gleichen. Sogar der, zufolge des vorhergehenden Versuches, in der Gluth geflossene rothe Alaun, hat nicht aufgehört ein Salz zu seyn, und eben so wenig dasjenige, was ihm die Röthe gab, verloren; denn man kann den geflossen gewesenen Körper im Wasser auflösen, und es kömmt auch unter dieser Behandlung die Röthe wieder zum Vorscheine.

7) Hat man den rothen Alaun im Wasser aufgelöst, und gießt zu dieser Solution Oleum tartari per deliquium, oder ein anderes im Wasser aufgelöstes feuerbeständiges Laugensalz: so erfolgt ein Niederschlag, gleichwie sich solches gleichfalls zuträgt, wenn man den weißen Alaun auf eben diese Weise behandelt. Zugleich wird man aber, bey der jetztbeschriebenen Behandlung des rothen Alauns, das Aufsteigen eines flüchtigen Laugensalzes deutlich durch den Geruch empfinden; welcher Erfolg nur bey einigen, und nicht bey allen, weißen Alaunarten statt findet.

Will man jedoch auf diese Weise aus dem rothen Alaun alles niederschlagen, was sich niederschlagen läßt, so kömmt es dabey nicht blos auf den Zusatz einer hinlänglichen, oder wohl gar überflüssigen Menge des feuerbeständigen Laugensalzes an; denn die Erde des rothen Alauns fällt nicht so plötzlich, als die Erde des weißen; man muß vielmehr

auf

auf diesen Erfolg warten, bis das flüchtige Laugensalz, welches der rothe Alaun in Menge enthält, verraucht ist; und es verfließt viel Zeit, ehe solches geschieht, wenn man nicht mit der Wärme zu Hülfe kömmt. Hat man nun endlich den gedachten Niederschlag gehörig abgesondert, ausgesüßt, und getrocknet: so wird man aus dem rothen Alaun keine ganz weiße, sondern eine blaßröthliche oder fleischfarbige Erde erhalten haben.

8) Man nehme einen solchen gewöhnlichen Glassatz, der beym Schmelzen ein recht reines, nämlich vollkommen durchsichtiges, auch ungefärbtes Glas giebt, vermische damit etwas von der so eben beschriebenen aus dem rothen Alaun niedergeschlagenen Erde, und schmelze diese Vermischung zusammen: so wird man ein Glas erhalten, welches sapphirblau, und zwar reiner und lebhafter, gefärbt ist, als wenn man, anstatt der Alaunerde, die sächsische Kobaltfarbe dem Glassatze beygemischt hätte.

Was den ehemahligen Gebrauch des aufrichtigen rothen Alauns betrifft, so versichern betagte Färber, wie sie vor Zeiten diese Salzart sehr häufig, sonderlich zum Seidenfärben, angewendet, und von solcher Anwendung eine Wirkung gehabt hätten, die der jetzige, nämlich der falsche rothe Alaun, nicht gewähren wollte. Den jüngern Färbern ist hingegen der Nutzen des fremden aufrichtigen Alauns gänzlich unbekannt: ohne Zweifel deswegen, weil diese niemals Gelegenheit gehabt haben, Gebrauch davon zu machen.

Die alten chymischen Schriftsteller sagen sehr viel von dem Gebrauche des römischen und rothen Alauns. Die heutigen Färber gebrauchen gewöhnlich, neben andern Materialien, auch entweder weißen oder falschen rothen Alaun, indem sie Wolle oder wollene Zeuge ächt hochroth färben wollen. Wendet man nun, anstatt der jetztgedachten Alaunarten, den **gravenhorstischen** rothen Alaun an, und zwar auf eben die Art, wie man jene anzuwenden pflegt: so erscheinet die Farbe, welche man hervor bringt, feuriger als gewöhnlich;

wöhnlich; auch dringt solche tiefer ein, und die auf diese Weise gefärbte Wolle läßt der Hand eine ungleich feinere und weichere Empfindung, als sonst gewöhnlich ist, bemerken.

Auch bey Hervorbringung der tiefen oder carmesinrothen Farbe ist der Alaun den Färbern ein unentbehrliches Material. Wendet man bey dieser Arbeit den **gravenhorstischen** rothen Alaun, anstatt des gemeinen, an, und zwar in gleicher Menge und auf die gewöhnliche Art: so erhält man diejenige Farbe nicht, die man zu haben verlanget. Vielmehr ergiebt der Erfolg der von geschickten Männern damit angestellten Versuche, daß, anstatt des Carmesin-Roth, ein ganz blasses und mattes Roth, gleich als ob man nicht genug färbende Theile angewendet hätte, zum Vorschein kömmt. Ungeachtet aber die Farbe blaß und matt erscheint, so kann man doch deutlich bemerken, daß solche tiefer, als gewöhnlich, in die Zeuge gedrungen ist, und auch der oben erwähnte feinere Angriff der Wolle läßt sich bey diesen Versuche abermal wahrnehmen.

Die Versuche mit dem **gravenhorstischen** rothen Alaun, anstatt des gemeinen weißen, auf andere Farben, haben endlich überhaupt bemerken lassen, daß die auf solche Art gefärbte Wolle allemal feiner und weicher, als sonst gewöhnlich, hervor komme; hiernächst, daß die Farben besser durchdringen, auch fast allemal von festerer Art, als sonst gewöhnlich, sind; und noch ferner, daß sich jederzeit ein großer Unterschied bey dem Färben selbst, sowohl in Absicht auf die hervor kommenden Farben, als auch anderer Umstände wegen, äußere.

Uebrigens leistet auch der **gravenhorstische** Alaun bey dem Färben des Leders, und zwar in vielerley Farben, ungleich bessere Dienste, als der gemeine weiße, oder falsche rothe Alaun.

Man werfe in ein mit reinem Wasser halb voll gefülltes Weinglas nur einer Erbse groß von mehrgedachtem rothen Alaun, und bewege das Wasser, bis der Alaun

zergangen

zergangen ist. Auf eine gleiche Art verfahre man mit dem weißen, oder, welches einerley ist, mit dem falschen rothen Alaun, in einem andern Glase. Endlich werfe man in jedes Glas eine gleiche Menge, jedoch nur sehr wenig feines Fernambuk-Holz, und bewege das Wasser abermal. Kaum wird das Holz in dasjenige Glas geworfen seyn, in welchem sich der **gravenhorstische** Alaun befindet: so wird man das Wasser schon gefärbt sehen. Und kaum wird das Wasser, in welchem der fremde Alaun zergangen ist, die Farbe zeigen: so wird man in dem erstern schon eine blutrothe Tinctur erblicken. Diese Erfahrung wird einen geschickten und in der Erfindungskunst geübten Färber zu fernern wichtigren Speculationen, in Ansehung des vorzüglichen Nutzens dieses in aller Absicht anzupreisenden Alauns, leiten.